



Tillman's Rezept-Tipp

Mediterraner Kartoffelsalat

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Etwas abkühlen lassen, pellen.

Bevor die Kartoffeln in Scheiben geschnitten werden, die Schüssel mit Knoblauch ausreiben. Nun die Zwiebel würfeln und in einem Topf zusammen mit der Brühe, Pfeffer und dem Senf erhitzen.

In der Zwischenzeit Oliven und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Anschließend mit Essig und der warmen Brühe mit Zwiebeln und Senf übergießen. Ziehen lassen.

Rucola putzen, waschen und wieder trocken schleudern.
Zwiebellauch putzen und in dünne Ringe schneiden.
Kirschtomaten waschen und halbieren.

Nun das Öl, den Zwiebellauch und die Tomaten hinzufügen, gut vermengen und abschmecken, ggf. mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Zubereitungszeit: ca. 40
Minuten

**Zutaten: 500 g kleine
Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 EL
Senf, 100 ml Brühe, 50 ml
weißer Balsamico, 80 ml
Olivenöl, 15 Oliven (ohne
Stein), 1 Bund Rucola, 5
Tomaten (getrocknet), 2
Stangen Lauch, 10
Kirschtomaten, Knoblauch,
Salz und Pfeffer**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de