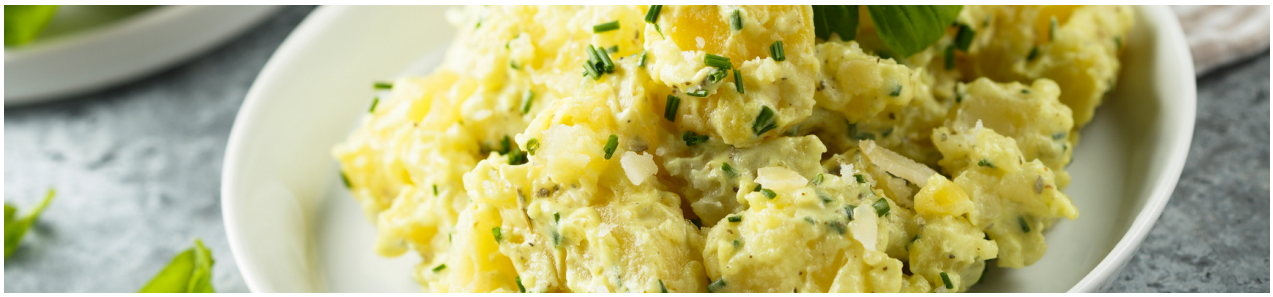
Italienischer Kartoffelsalat

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 25 Minuten	2



ZUTATEN

400 g	Kartoffeln, festkochend
	Salz
6 Stiele	Basilikum
6 Stiele	Petersilie, glatt
1 EL	Kapern
20 g	Sardellenfilets, in Öl
1/2 TL	Oregano, getrocknet
2 EL	Balsamico-Essig, hell
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-25 Minuten weich kochen.
Kräuter waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
Sardellen und Kapern gut abtropfen lassen und fein hacken.
Kapern, Sardellen und Oregano mit Essig und Öl in einer Schüssel gut vermengen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kartoffeln abgießen und im warmem Zustand in grobe Würfel schneiden.
Anschließend Kräuter, Kartoffeln und Marinade in einer Schüssel vermengen und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet