

Rezept

Pellkartoffeln mit Salsa Verde



Quelle: DKHV/Markus Basler (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten:

800 g kleine festkochende Kartoffeln	1 EL Koriander
1 bis 2 Knoblauchzehen	1 EL Dijon-Senf
Kapern	3 EL Rotweinessig
5 Essiggurken	100 ml Olivenöl
6 Sardellenfilets	Frisch gemahlener Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie	Salz
1 Bund Basilikum	Zitronensaft
1 Handvoll frischer Rucola	

Zubereitung:

Kartoffeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser gründlich abbürsten.

Kartoffeln in einen Topf geben. Kaltes Wasser zugeben, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind und salzen. Aufkochen und zugedeckt circa 20-30 Minuten in kochendem Wasser garen.

Während die Kartoffeln kochen, die Salsa Verde zubereiten. Hierzu alle Zutaten sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Senf und Rotweinessig hinzufügen. Das Olivenöl langsam einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und einige Minuten ausdampfen lassen. Zum Pellen die Kartoffeln festhalten und mit einem kleinen Küchenmesser die Schale abziehen.

Die noch warmen Pellkartoffeln gut mit der Salsa Verde vermischen und servieren.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/pellkartoffeln-mit-salsa-verde>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.