

# Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven und Tomaten



## Zutaten

- 500 g junge, kleine Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Bio-Zitrone, unbehandelt
- 6 EL Olivenöl
- 12 – 16 schwarze Oliven. Gute schwarze Oliven gibt es im türkischen Supermarkt
- 200 g kleine Roma-Tomaten
- 100 g Feta-Käse
- 6 milde Pfefferonien
- Pfeffer
- Salz
- Oregano
- Salbei
- Olivenöl zum Braten

## Zubereitung

Die Kartoffeln etwa 18 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Feta-Käse grob zerkrümeln und die Oliven entkernen und halbieren. Die Tomaten vierteln und die Pfefferonien in kleine Ringe schneiden. Die Zitrone auspressen und zwei Esslöffel Saft in eine große Schüssel geben. Sechs Esslöffel Olivenöl dazu geben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Mit Pfeffer, Salz, Oregano und Salbei würzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Oliven, Pfefferonien und Tomaten dazugeben und gut mischen. Die fertig gekochten Kartoffeln vierteln und mit Schale in Olivenöl anbraten. Sobald die Kartoffeln von allen Seiten schön goldbraun sind, können sie ebenfalls in die Schüssel gegeben werden und mit dem Gemüse vermischt werden. Den Feta-Käse und noch etwas Zeste der Zitrone hinzugeben, noch einmal kurz durchmischen. Zu dem Salat passt sehr gut etwas griechischer Joghurt, der mit etwas Salz und Zitrone abgeschmeckt wurde.

## Tipp

Wenn keine jungen und kleinen Kartoffeln greifbar sind, dann funktioniert das Rezept auch mit normalen Kartoffeln. Diese gekochten Kartoffeln pelle ich vor dem Braten. Dieses Gericht lässt sich gut variieren. Wie wäre es mit etwas Paprika oder mit schön goldbraun gebratenen Auberginen im Salat. Lass deiner Kreativität freien Lauf und schreib uns deine Lieblingscreation in die Kommentare. Und während ich den Text noch einmal kontrolliere, fällt mir auf, das wir alle Zutaten bis auf die Zitrone für diesen Kartoffelsalat auf Lager haben. Und es sind sogar junge Kartoffeln, weil ich am Donnerstag ein Blech Ofenkartoffeln mit

Rosmarin und Knoblauch für neun Personen gemacht habe. Foodtruck eben. Also, unser Abendessen steht fest