WEIHNACHTEN? IS' WURST!

MEDITERRANER KARTOFFELSALAT

Passt zu diesem – durchaus leckeren – Kartoffelsalat eine Bockwurst? Wir sind unentschlossen. Vielleicht sollte man hierzu eher Hühnchen reichen? Oder noch besser: Gegrilltes! Gut, dann wäre das Rezept eher was für die Wiedervorlage im Sommer. Andererseits: Wer sagt eigentlich, dass man im Winter nicht grillen darf? Wir haben's! Den gibt es zu Silvester! Mit Fisch! Schon wieder eine Lösung ...

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln (festkochend)
200 g Parmesan
150 g Rucola
600 g Cocktailtomaten
200 g Getrocknete Tomaten
2-5 Knoblauchzehen
2 Orangen
50 ml Balsamico-Essig
50 ml Olivenöl
100 g Pinienkerne
200 g Schwarze Oliven
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln mit Schale weich kochen
- In der Zwischenzeit den Rucola waschen, in 2cm große Stücke schneiden und die Cocktailtomaten vierteln
- Öl der getrockneten Tomaten abtropfen lassen, Tomaten vierteln
- Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder in feine Stücke hacken
- Orangen filetieren und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Orangensaft einer halben Orange für das Dressing aufbewahren
- Oliven in Scheiben schneiden.
- Alle geschnittenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.
- Pinienkerne bei niedriger Temperatur in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten
- Weichgekochte Kartoffeln etwas auskühlen lassen und schälen. Anschließend halbieren und in Scheiben schneiden
- Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und mit Balsamico-Essig, Öl, dem Saft einer halben Orange, Salz und Pfeffer vermischen
- Parmesan grob hobeln und mit den Pinienkernen über dem Kartoffelsalat verteilen