

UNSERE
REZEPTE

SIMONETTA
Mediterraner
Kartoffelsalat



SIMONETTA

- ✓ mittelfrühe, festkochende Speisesorte
- ✓ hervorragender Geschmack
- ✓ tiefgelbe Fleischfarbe
- ✓ attraktive, langovale Knollen

www.europlant.biz



EUROPLANT

SIMONETTA

Mediterraner Kartoffelsalat

ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg festkochende
Kartoffeln

(SIMONETTA)

100 g Cocktail-
tomaten

4 EL schwarze
Oliven

1 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

1 Bund Rucola

4 EL Olivenöl

4 EL Essig

Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen. Nach dem Auskühlen in mundgerechte Stücke schneiden.

Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Mit den schwarzen Oliven und der gehackten Petersilie zu den Kartoffeln in die Schüssel geben.

Öl und Essig verschlagen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den geputzten Rucola unter den Salat heben.

