



Serviervorschlag

Sumach

orientalisch



Rezept: mediterraner Kartoffelsalat

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptspeise)

- 1 kg Kartoffeln
 - 60 g grüne Kalamata Oliven
 - 2 EL Kapern
 - 2 rote Zwiebeln
 - 2 Bund glatte Petersilie
 - Salz und Pfeffer
- Für das Dressing:
- 80 ml Olivenöl
 - 30 ml weißer Balsamico Essig
 - 2-2,5 TL Sumach (Dortmunder Pöttken)
 - 2 TL Senf
 - Saft einer halben Zitrone
 - 2 Knoblauchzehen

- 1** Kartoffeln kochen, Oliven klein hacken, Zwiebeln in Ringe schneiden, Petersilie grob hacken, Knoblauchzehen pressen oder reiben.
- 2** Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden, gehackte Oliven, Kapern, Zwiebelringe und gehackte Petersilie zugeben.
- 3** Alle Zutaten für das Dressing mischen und das fertige Dressing über den Kartoffelsalat geben und gut vermengen. Den Salat durchziehen lassen.
- 4** Serviervorschlag: Etwas glatte Petersilie darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer bei Bedarf nachwürzen.

Weitere Rezepte & Informationen auf www.dortmunder-poettken.de