

Kartoffel-Traubensalat

Zutaten:

800g Frühkartoffel
Salz
1 rote Zwiebel
250 g Weintrauben
10g Basilikum
4 EL Weißweinessig
Pfeffer
8 EL Rapsöl
80 g Ziegenkäserolle



Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Abgießen, abtropfen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren. Kartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und unter die vorbereiteten Salatzutaten ziehen. Ziegenkäse in Stücke schneiden und mit dem Salat mischen.



Salate

