

# SPIZECOMPANY®



## MEDITERRANER KARTOFFELSATLAT MIT KIRSCHTOMATEN, OLIVEN UND KAPERN

### DU BRAUCHST

Für 4 Personen

800 g kleine Kartoffeln, festkochende

Sorte, z. B. Drillinge

4 EL weisser Balsamessig

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

1 TL Dijon-Senf

8 EL Oliventöl

1 Knoblauchzehe

250 g Kirschtomaten

5 EL Kapern, abgetropft

1 TL Thymian

100 g schwarze Oliven, ohne Stein

Die Kartoffeln gut abbürsten, in einem geschlossenen Topf mit wenig Wasser 25 Minuten kochen. Abgiessen und auskühlen lassen. In einer grossen Salatschüssel den Balsamessig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf verrühren.

Das Oliventöl mit dem Schneebesen unterschlagen, bis eine cremige Marinade entstanden ist. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Kapern, dem Thymian und den Oliven dazugeben. Die Kartoffeln je nach Grösse halbieren oder vierteln, in die Schüssel geben, alles mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

