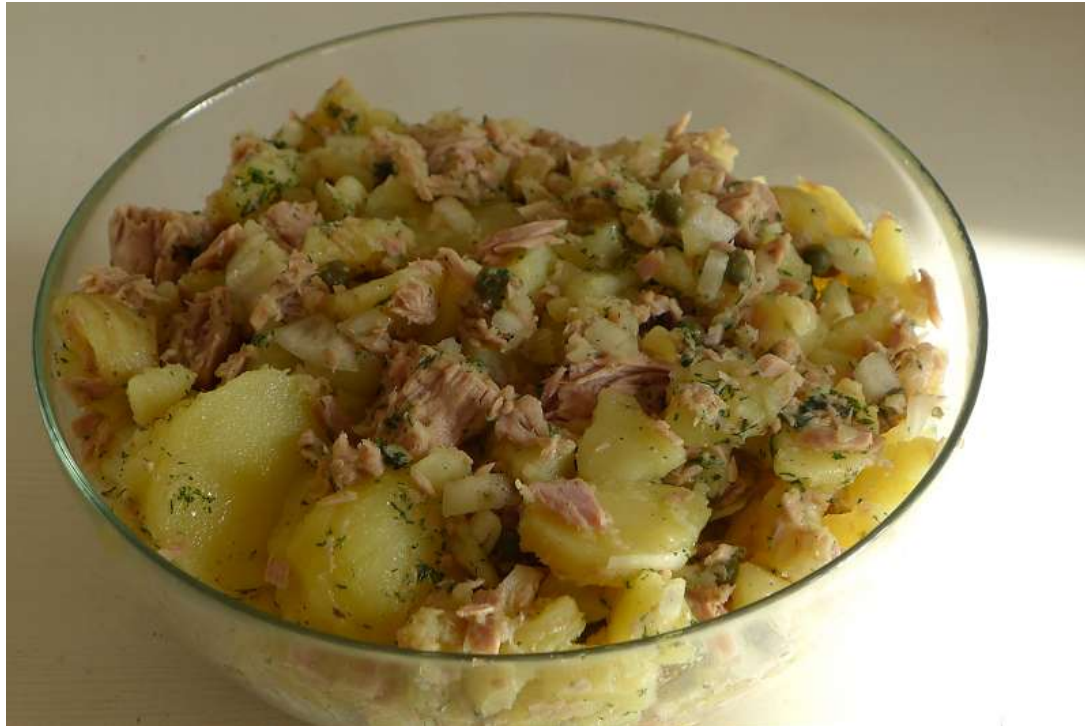


Kartoffelsalat mit Thunfisch und Kapern

by Andreas - Sonntag, März 13, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffelsalat-mit-thunfisch-und-kapern/>



Dieser Kartoffelsalat hört auf den schönen Namen „Kartoffelsalat Malta“. Warum das so ist, konnte ich noch nicht ergründen. Im Gegensatz zur klassischen Vorgabe, habe ich Petersilie durch Dill ersetzt.

1 kg festkochende Kartoffeln
2 Dosen Thunfisch (ohne Öl)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Kapern
2 EL gehacktes Dill
½ TL Kümmel
3 EL Olivenöl
Pfeffer
Salz

Die Kartoffel mit dem Kümmel in Wasser gar kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken. Zusammen mit dem Olivenöl, dem mit einer Gabel zerteilten Thunfisch, den Kapern, dem Dill, Pfeffer und Salz vermischen. Die Kartoffelscheiben unterheben. Alles mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Weitere Empfehlungen:

Kidneybohnen-Salat mit Senfdressing

Ein idealer Sommersalat.

800 gr. Kidneybohnen (Dose)

1 rote Zwiebel

2 EL scharfer Senf

...

Gurken-Kohlrabisalat

Eine eher ungewöhnliche Kombination: Salatgurke und roher Kohlrabi. Durch das Limettenöl...

Möhren-Champignonsalat mit Joghurtdressing

Es ist kaum zu fassen, aber ca. 80 Kilo Lebensmittel wirft jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr in...



PDF generated by Kalin's PDF Creation Station