

Rezept des Monats: Kartoffelsalat mit Erdbeeren, Erbsen und Käse

Ein richtig schöner Sommersalat mit tollen Farben.

Zutaten (für 2 Personen):

- 400 g geputzte neue Kartoffeln
- ½ l Wasser
- ½ TL grobes Salz
- 100 g aufgetaute TK-Erbsen
- 150 g geviertelte Erdbeeren
- ½ Gurke in kleinen Würfeln
- 150 g gebratenes Hühnchenfilet in kleinen Stücken
- 50 g Fetakäse gewürfelt
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- ½ EL kalt gepresstes Rapsöl
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- ½ TL grobes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln in kochendes Salzwasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt kochen – die Kartoffeln sollen gerade eben gar sein. Anschließend die Kartoffeln abkühlen lassen.

Die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und vorsichtig mit den anderen Zutaten vermischen.

Tipp:

Statt Hühnchenfilet kann man auch anderes gebratenes Fleisch oder geräuchertes Fleisch nehmen.

Quelle: Arla.dk, Karolines Køkken

