



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz
MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

KARTOFFELSALAT

KANARISCH

6 Personen

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln, kleine, mit fester Schale
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
- Olivenöl
- Glatte Petersilie oder Koriander
- Zitrone
- Salz, Weißer Pfeffer
- Grobes Meersalz
- Mandeln

So wird's gemacht:

Kartoffeln gut waschen und bürsten. Dann gut bedeckt mit Salzwasser ca. 20-30 Minuten garen.

Den Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen und in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, bis er duftet. Dann den Kreuzkümmel mit Zitronensaft, grob gehacktem Koriandergrün oder Petersilie, Olivenöl, ganz wenig Salz, etwas Pfeffer und dem gehackten Knoblauch in einem hohen Gefäß cremig pürieren.

Jetzt nach einer Garprobe die Kartoffeln abgießen, und in die bekannt mundgerechten Stücke schneiden. Nun ganz sanft die Marinade unter die Kartoffeln heben und mit Mandeln sowie dem Meersalz bestreuen.

Alternativen:

Statt der Petersilie können auch andere Kräuter Verwendung finden, z. B. Lauchzwiebeln, Salbei oder Schnittlauch.