



Französischer Kartoffelsalat von lila Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Passt zu Vielem, der optisch etwas andere Kartoffelsalat

Zutaten

- 800 g lila Kartoffeln
- 400 g kleine, junge „Bobby Böhnchen
- 1 Stiel frisches Bohnenkraut, gezupft
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel, gewürfelt
- 500 g guter, stückiger Thunfisch in Lake
- 1 kleines Bund Radieschen, geviertelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen
- ¼ l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 6 El Weißweinessig
- 1 El Senf
- 6 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die in Salzwasser gekochten lila Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt3

Die Böhnchen waschen, fädeln und in kochendem Salzwasser mit etwas frischem Bohnenkraut

„bissfest“ blanchieren.

Schritt4

Prüfen, in kaltem Wasser abkühlen lassen, schräg in mundgerechte Stücke schneiden, zu den Kartoffeln geben.

Schritt5

Die Marinade:

Schritt6

Die Brühe, Essig, dem Weißwein und den Zwiebeln kurz aufkochen, zurückziehen und mit dem Senf, Salz, Pfeffer und ev. 1 Prise Salz kräftig abschmecken.

Schritt7

Heiß über die Kartoffeln und Bohnen geben, durchschwenken damit die Kartoffelstärke eine gewisse Bindung hervorruft.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Nachschmecken und zunächst die Radieschen und die Thunfischstücke unterheben.

Schritt10

Erst jetzt das Olivenöl darüber geben und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Schritt11

Gern garniere ich noch mit einigen Eiersechsteln.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** bohnen, kartoffeln, Radieschen, thunfisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesischer-kartoffelsalat-von-lila-kartoffeln/>