



Kartoffelsalat aus Ligurien mit grünen Bohnen und Thunfisch

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Kartoffelsalat, italienisch, sommerlich

Zutaten

- 500 g festkochende Pellkartoffeln
- 500 g grüne Bohnen, gefädelt
- 300 g Thunfisch, im eigenen Saft
- 1 EL Kapern
- Für den Dressing:
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 EL weißer Balsamico - Essig
- 1/4 l Fleisch oder Gemüsebrühe
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Schritt2

Die Bohnen waschen, fädeln und in Salzwasser 8 - 10 min. "bissfest" garen, abgießen und unter fließendem Wasser kalt abschrecken.

Schritt3

Den Thunfisch auf einem Küchensieb ablaufen lassen, ev. in gleichmäßig große, mundgerechte Stücke pflücken.

Schritt4

Die Fleisch - oder Gemüsebrühe mit den Zwiebeln, Essig und Gewürzen ca. 1 min. köcheln lassen, nach Belieben mit 1 Prise Zucker nachschmecken und das Olivenöl verrühren.

Schritt5

Die Bohnen mit etwas Dressing marinieren, den großen Rest über die noch warmen Kartoffelscheiben geben. Etwas schwenken, marinieren.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Kartoffeln mit den Bohnen anrichten und mit den Kapern bestreuen, den Thunfisch dekorativ verteilen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelsalat-aus-ligurien-mit-gruenen-bohnen-und-thunfisch/>