



# Kartoffelsalat mit Chorizo und Rucola

- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Kartoffelsalat mit spanischer Note

## Zutaten

- 200 g Chorizo, ohne Haut, in Scheiben
- 1 kg gleichmäßig kleine, festkochende Kartoffeln
- 2 junge Lauchzwiebeln in Ringen
- 125 g kleine Kirschtomaten, halbiert
- 2 El frischer Schnittlauch in Röllchen
- 1 Handvoll Rucola, gezupft und in kaltem Wasser aufgefrischt
- 200 ml Rindfleischbrühe, Instant
- 3 El weißer Balsamico
- 6 El Olivenöl
- 2 Tl Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rindfleischbrühe mit Balsamico, Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer herzhaften Marinade kurz aufkochen, nachschmecken.

### Schritt2

Die Chorizo Scheiben mit etwas Öl in einer Stielpfanne 2 - 3 min. knusprig anbraten, auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

### Schritt3

Die gut gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 20 min. kochen, danach pellen

und in grobe Spalten schneiden, Lauchringe dazu geben.

#### **Schritt4**

Die heiße Marinade darüber geben, mengen, etwas durchziehen, marinieren lassen.

#### **Schritt5**

Das Olivenöl, die Chorizoscheiben, die Kirschtomaten und kurz vor dem Servieren den knackigen Rucola unterheben.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** kartoffeln, kartoffelsalat, rucola

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelsalat-mit-chorizo-und-rucola/>