



## Martin`s mediteraner Kartoffelsalat

Für 4 Personen

1 kg Raclette Kartoffeln  
gewaschen  
1 Peperoni rot  
1 Zwiebel  
100 gr Fetakäse  
2 Tomate  
Etwas Salbei  
Etwas Basilikum

Die Kartoffeln im Wasser kochen bis sie etwas Biss haben oder vierteln und ca. 20 Minuten bei 160 °C im Ofen backen. Falls die Kartoffeln im Wasser gekocht wurden, diese noch vierteln und in eine Schüssel geben. Die Tomaten entstörzen und sowie auch den Fetakäse in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Zu den Kartoffeln geben. Die Zwiebeln und die Kräuter hacken und die Peperoni rüsten und in feine Würfel schneiden. Alles zu den Kartoffeln geben

### **Dressing**

3 El Senf  
4 El Olivenöl kalt gepresst  
2 EL Balsamico weiss  
Salz, Pfeffer, Salatkräuter

Den Senf, die Kräuter, den Pfeffer und das Salz in eine 2te Schüssel geben. Das Olivenöl und den Balsamico hinzufügen und mit den anderen Zutaten vermengen und abschmecken. Nun das Dressing zu den Kartoffeln und dem Rest hinzufügen und alles mischen, nochmals abschmecken und gefällig anrichten.

**Tipp:**

Er ist besonders für warme Tage zu einem Grillabend geeignet

En Guete  
wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam