Kartoffelsalat mit Cima di rapa

Ein leichter Kartoffelsalat ohne Mayonaise, dafür mit dem leicht bitteren, an Broccoli erinnernden Cima di rapa an einer Sauce aus Sonnenblumenöl und fruchtigem Apfelessig. Mit Zwiebel und wenig Knoblauch. So schmeckt er wunderbar zu Grilladen oder Wurst, aber auch als Zutat zu einem reichhaltigen Salatteller.

Für die Zubereitung als Salat müssen Kartoffeln von festkochendem Typ verwendet werden. Ich habe die kleinen Amandine-Kartoffeln genommen. Diese sind von sehr zarter und fester Konsistenz. Für einen guten Kartoffelsalat müssen die knapp gegarten Karoffeln möglichst heiss geschält werden und sogleich mit reichlich heisser Bouillon übergossen werden, so bleiben sie fest und feucht. Und auch wichtig: Der Salat sollte vor dem Genuss mindestens eine halbe Stunde an der Sauce ziehen.

Zuaten (2 Beilagen)

250g	Kartoffeln, Amandine
200g	Cima di rapa leccese
1dl	Gemüsebouillon
1El	Sonnenblumenöl
2El	Apfelessig
1	kleine Zwiebel
2	kleine Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale ca. 10 bis 12 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen und noch möglichst heiss schälen.

Tipp: Wärend dem Kartoffelschälen, Finger und Messer öfters unter kaltem Wasser abspülen.

Gemüsebouillon aufkochen. Kartoffeln in gut 1cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der heissen Bouillon übergiessen.

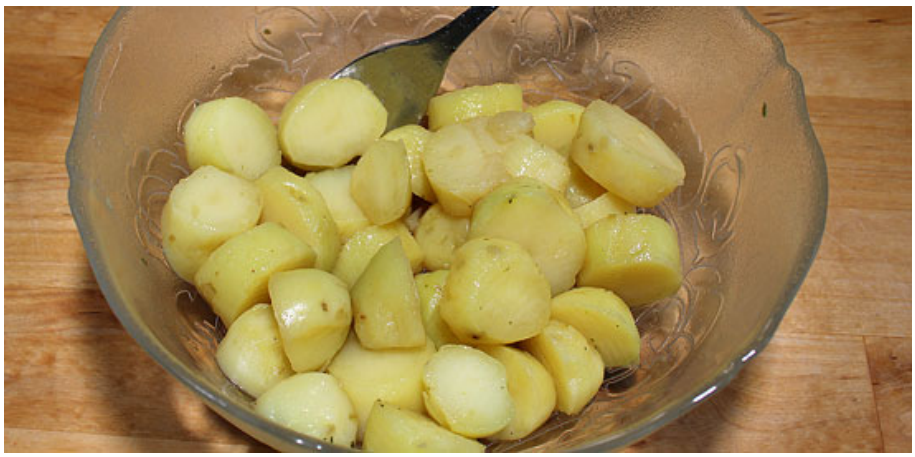
Dicke Strunkteile vom Cima di rapa wegschneiden. Stiele, Herz und Blätter in ca. 1 bis 2cm breite Stücke schneiden. Zuerst die Stielteile in kochendes Salzwasser geben, nach 2 Minuten Blattwerk und Herzen zugeben. ca. 4-5 Minuten weich kochen. Abgiessen und auskühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Sonnenblumenöl, Essig, Zwiebel und Knoblauch vermischen und mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Sauce und Cima di rapa zu den Kartoffeln geben, schonend vermischen und nochmals eine halbe Stunde ziehen lassen.

Eine Wurst als Zugabe...



Kartoffeln in Bouillon ziehen lassen