



Kartoffelsalat mit Artischocken (für 4 Personen)

*Dies ist ein italo-schwäbisches Gericht ! Ja, das gibt es wirklich.
Von meiner Schwiegermutter Elsa habe ich das Grundrezept. Das ist dann natürlich
italienisch aufgepeppt. Schwiegermutter Elsa würde das sicher auch gefallen.*

1kg festkochende Kartoffeln
1TL Salz
1TL gekörnte Brühe
1EL guten Senf (z.B. Senf mit Chardonnay Artnr. 771.009)
2 Lorbeerblätter
100g Zwiebel
1 Glas marinierte Artischocken (Artnr. 732.121)
10 marinierte getrocknete Tomaten (Artnr. 732.120)
3 EL Kapernfrüchte (Artnr. 732.125)
8 EL Aceto Balsamico Bianco (Artnr. 720.015)
120ml Olivenöl
frisches Basilikum in Streifen geschnitten

Kartoffeln in Schale kochen. In das Kochwasser Salz und die beiden Lorbeerblätter geben.
Artischocken aus der Marinade nehmen, eventuell zum Nachwürzen etwas Marinade auffangen.
Kapern von den Stielen schneiden.
Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.
Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit 150 ml Wasser und der gekörnten Brühe einmal ganz kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen.
Wenn die Zwiebeln abgekühlt sind, Essig, Senf und Öl zufügen.
Kartoffeln abgießen, schälen und in dünnen Scheiben gleich in die Marinade schneiden.

Und jetzt kommt der Italotouch:
Artischocken vierteln, unter die Kartoffeln heben.
Kapern und die kleingeschnittenen getrockneten Tomaten unterrühren. Salat eine halbe Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren den Salat noch einmal abschmecken, eventuell etwas Marinade von den Artischocken hinzufügen, dann als Basilikum unterheben.