



Salat mit Kartoffeln und Salame Gran Riserva

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 800g Rote Novella Kartoffeln
- 240g Salame Gran Riserva
- 4 feine Lauchzwiebeln
- 2 Bund Petersilie
- n.b. Olivenöl
- n.b. Balsamicoessig

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und dampfgaren oder für ungefähr 20 Minuten kochen, bis sie beim Anstechen mit einer Gabel weich sind.
2. Abgiessen, abkühlen lassen und halbieren.
3. Während die Kartoffeln kochen, die Lauchzwiebeln säubern, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Scheiben Salami Gran Riserva zu Stäbchen schneiden.
5. Die Petersilie säubern und zerkleinern.
6. Die Kartoffeln mit Salami und Lauchzwiebeln mischen.
7. Mit Olivenöl und Balsamicoessig anmachen, mit der zerschnittenen Petersilie überstreuen und servieren.