

# WARMER KARTOFFELSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN

## WARMER KARTOFFELSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Frisch aus Rom zurück erwartet uns in Berlin bestes Grillwetter. Das wird die Tage ganz sicher ausgiebig genutzt - und weil mein letztes „Kartoffelsalat-Experiment“ so gut angekommen ist wird das ganz sicher wiederholt. Mein warmer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven ist übrigens nicht nur ganz einfach gemacht, sondern auch vegan und dank der Abwesenheit von Mayonnaise auch für heißes Wetter und Schwangere geeignet!



### Zutaten als Beilage für 6 Personen:

600g Kartoffeln

200g Champignons

150g grüne Oliven ohne Stein

1 Glas (ca. 260g) getrocknete Tomaten in Öl

1 große, rote Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

4-5 Zweige Oregano

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Pilze vierteln. Beides gemeinsam in eine Auflaufform geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und für 25-30 Minuten bei 200°C im Ofen backen bis die Kartoffeln eine gold-braune Farbe bekommen haben.

In dieser Zeit die Oliven, die Zwiebel, die getrockneten Tomaten und den Knoblauch klein schneiden und den Oregano fein hacken. Alles gut vermischen und mit 2-3 EL Öl aus dem Tomatenglas ziehen lassen.

Kartoffeln und Pilze aus dem Ofen holen und ein wenig abkühlen lassen. Beides zusammen mit den restlichen Zutaten in einer ausreichend großen Schüssel vermengen. Kurz ziehen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken sobald der Salat lauwarm ist. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl dazu geben.

Den Salat warm servieren.

Wer möchte probieren?

