Kartoffelsalat mit Tomaten, Schafskäse und Ruccola

Obwohl es unzählige Zubereitungsarten für Kartoffelsalat gibt, ist dieser doch irgendwie anders. Die Kombination mit Ruccola, Schafskäse und grobkörnigem Senf sowie der Verzicht auf eine Mayo-lastige Sauce machen diesen Salat zu einem erfrischenden aber dennoch sättigenden Sommer-Kartoffelsalat-Erlebnis.

Zutaten (für 4 Personen als Hauptgericht, für mindestens 8 Personen als Beilage)

1 kg Kartoffeln (am besten fest kochend)
1 große Zwiebel
neutrales Speiseöl
350 ml Gemüsebrühe (aus Instantpulver)
1 El grobkörniger Senf (aber kein süßer Senf!)
6 El Weißweinessig
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g Ruccola
250 g Cocktailtomaten
200 g Schafskäse (Feta)

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und kochen - bei kleinen bis mittelgroßen Kartoffeln sind maximal 15 Minuten Kochzeit (wenn die Kartoffeln im kalten Wasser erhitzt werden und die 15 Minuten ab dem Siedezeitpunkt berechnet werden) ausreichend. In jedem Fall ist es besser, die Kartoffeln eher etwas bissfest zuzubereiten, als dass sie zu Matsch zerfallen.

Das Wasser abschütten, die Kartoffeln auf einer mit Küchenpapier ausgelegten Fläche auskühlen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben bzw. mundgerechte Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne oder einem Topf etwas Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Gemüsebrühe, Senf und Essig dazugeben, alles kurz aufkochen und die heiße Sauce über die Kartoffelstückchen gießen.

Mindestens zwei Stunden ziehen lassen und dann mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Den Ruccola in viel Wasser abwaschen, die groben Stiele entfernen, in einer Salatschleuder oder einem Geschirrtuch trockenschleudern und grob zerpflücken.

Die Cocktailtomaten halbieren.

Den Schafskäse grob zerbröseln.

Dann Tomaten, Schafskäse und zum Schluss den Ruccola unter die Karoffeln heben - der Ruccola sollte frühestens 15 Minuten vor dem Servieren untergehoben werden, da er sonst zu sehr zermanscht.

Quelle: http://www.anagoria.de/rezepte/rez0083.html