

# Kartoffelsalat mit Trauben und Walnüssen



## Zutaten:

1 kg Speisekartoffeln (festkochend), am Besten Drillinge 🍠  
1 rote Zwiebel in Ringe  
100 g Walnüsse  
75 g Rucola  
100 g Parmesan gehobelt  
200 g blaue Trauben kernlos 🍇  
12 Scheiben gute Salami (italienische), dünn geschnitten (alternativ Parmaschinken, Putenaufschnitt, Thunfisch)  
70 g Balsamico hell  
140 g Gemüsebrühe  
1TL Senf  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
6 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Kartoffeln kochen, noch warm in grobe, ungleichmäßige Stücke schneiden (ich lasse die Schale gerne dran). Mit Pfeffer + Salz würzen. Balsamico mit Gemüsebrühe, Senf, Zucker und 1 TL Salz verrühren, über die Kartoffeln geben, nur leicht! vermengen, 10 Min ziehen lassen. 6 EL Olivenöl zugeben, nochmals vorsichtig! vermengen. Zwiebelringe, Walnüsse, Trauben, Rucola und Parmesanspäne unterheben. Auf Teller mit Salami anrichten und mit Olivenöl beträufeln (wer mag auch noch zusätzlich Balsamico).

Tipp: Du möchtest den Salat nicht gleich verspeisen und z.B. zur Grillparty mitnehmen? Übergieße die Kartoffeln mit dem Dressing + Olivenöl. Alle weiteren Zutaten schichten und erst vor dem servieren umrühren.

Weniger rühren ist hier mehr, der Salat soll nicht "matschig" werden.

Die Menge ist ausreichend für 2-3 Personen als Hauptgericht, oder 4-6 Personen als Beilage zum Grillen.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.jimdofree.com](http://www.lalalecker.jimdofree.com)