

Leckerer spanischer Kartoffelsalat



Die Kartoffeln und Möhren schälen und weich kochen. In der Zwischenzeit, die Paprikaschote in Würfel und die Gemüsezwiebel in halbe Ringe schneiden.

Die Gemüsebrühe mit Öl und Essig in einer Salatschüssel zu einem Dressing aufschlagen. Nun den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, diese dann zusammen mit dem Tunfisch und den Zwiebelringen zum Dressing hinzufügen. Kartoffeln und Möhren nach dem Kochen leicht abkühlen lassen (sollten aber noch warm sein), in Scheiben schneiden und mit in die Schüssel geben. Alles mit Salz, Pfeffer und evtl. noch Knoblauch und Essig abschmecken!

Dazu passt frisches Baguette, Hähnchenschenkel mit Knoblauch, Tapas oder Gegrilltes.

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffel(n)

4 Möhre(n)

1 Paprikaschote(n), rot

1 Gemüsezwiebel(n)

1 Dose Thunfisch

250 ml Gemüsebrühe

etwas Pflanzenöl

etwas Essig

3 Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer