



## Kartoffelsalat nach Grossmutter-Art

Als Kind fuhren wir jedes Jahr nach Süditalien unsere Verwandten besuchen. Wir freuten uns immer mächtig darüber. Natürlich auch über die leckere italienische Küche. Ich mag mich an einen super leckeren Kartoffelsalat erinnern, welcher meine Grossmutter immer zubereitete. Einen sehr einfachen Kartoffelsalat, aber einfach sensationell im Geschmack.

Habe dieser Salat schon seit Ewigkeiten nicht mehr zubereitet. Beim Essen des Salates kamen wir ganz viele Kindheitserinnerungen auf.

### Zutaten für 4 Personen

600 g Kartoffeln, festkochend  
2 – 3 Selleriestangen inkl. grüner Blätter  
2 Tomaten  
3 – 4 Essiggurken  
1 grosse rote Zwiebel  
Nach Belieben schwarze Oliven  
Olivenöl, milder Weissweinessig, Salz und Pfeffer nach Bedarf

### Zubereitung

Die Kartoffeln im kalten Wasser aufsetzen und während ca. 40 Minuten gar kochen. Sobald das Wasser zu kochen beginnt, Salz hinzufügen. Je nach Grösse der Kartoffeln braucht es mehr oder weniger Zeit. Mit einem Spitzmesser testen, ob die Kartoffeln gar sind.

Während die Kartoffeln kochen die Zwiebel schälen und fein schneiden. Ich nehme eine Mandoline (Hobel) zur Hilfe. Die rote Zwiebel (cipolla di tropea) ist bereits mild im Geschmack, aber wer möchte, kann sie während ca. 30 Minuten in Essigwasser einlegen. So wird sie milder im Geschmack und somit auch besser verträglicher.

Nach dem Kochen, die Kartoffeln erkalten lassen. Schälen und in Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben.

Stangensellerie mit den Blättern waschen. Stangensellerie in Würfel von 1x1 cm schneiden und Blattgrün in den Salat zupfen. Da ich meine Selleriestangen bei einem anderen Rezept verwendete, habe ich nur das Blattgrün in den Salat gegeben. Das kann jeder selber entscheiden, was er lieber mag.

Tomaten waschen. Strunk entfernen, halbieren und in Scheiben schneiden. Gurken in Rädchen schneiden. Alles zu den Kartoffeln geben.

Zwiebeln abtropfen und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Essig das Ganze abschmecken. Ca. 30 Minuten stehen lassen, damit sich alle Aromen entfalten können. Servieren!

