



## Kartoffelsalat – Orientalisch

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Kartoffelsalat

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 100 g Cherrytomaten - vierteln
- 100 g junger Blattsalat
- 40 g getrocknete, eingelegte Tomaten - in feine Streifen schneiden
- 2 EL Sesamsamen, hell - fettfrei rösten

#### Für das Dressing

- 80 g Schalotten - fein würfeln
- 1 Knoblauchzehe - fein hacken
- 60 ml Wasser
- 3 EL Olivenöl, kaltgepresst
- 1 EL Olivenöl, hitzebeständig
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Tahini (Sesampaste)
- 1 TL Dattelsirup
- 1 TL Zatar (orientalische Gewürzmischung)
- $\frac{3}{4}$  TL Ras el Hanout (orientalische Gewürzmischung)
- $\frac{1}{3}$  TL Paprikapulver, edelsüss
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch
- Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten
- Zieh-/Ruhezeit ca.

Die Kartoffeln mit Schale in einen Topf mit reichlich Wasser geben, salzen, aufkochen und 20 - 25 Min. weichgaren. Dann über einem Sieb abgiessen, kalt abschrecken, pellen und in 5-mm-Scheiben schneiden.

Zwischenzeitlich für das Dressing einen Topf mit 1 EL Öl erhitzen und die Schalotten darin ca. 3 Min. leicht anbraten. Dann den Knoblauch dazugeben, Tomatenmark einrühren und mit Paprika und Ras el Hanout bestäuben. Alles gut vermengen, mit Wasser ablöschen und 2 Min. köcheln lassen.

Die restlichen Dressing-Zutaten in eine grosse Schüssel geben und verrühren. Dann die Kartoffeln und die getrockneten Tomaten dazugeben, mit der Schalotten-Sauce übergiessen und vorsichtig

vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Min. ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Den Blattsalat auf zwei Teller verteilen; den Kartoffelsalat darauf anrichten, mit den Tomaten garnieren und mit Sesam und Schnittlauch bestreut geniessen.

---

## Unterstützen Sie unsere Arbeit – abonnieren Sie unser Foodscout-Magazin

Mit einem Abo [unseres veganen Rezepte-Magazins foodscout erhalten](#) Sie pro Jahr vier foodscout-Ausgaben – jeweils ein Heft im Frühjahr, Sommer, Herbst und im Winter. Jede Ausgabe ist auf 100 illustrierten Seiten prall gefüllt mit köstlichen veganen Rezepten. Gesunde Ernährung wird mit foodscout zum Kinderspiel. Denn unsere besten Rezepte sind leicht nachzukochen, gelingen garantiert und sind somit auch für Anfänger geeignet.

**Das Abo für *foodscout* können Sie hier bestellen:**

- In Deutschland (19,80 Euro): [www.presseplus.de](http://www.presseplus.de)
- In Österreich (22 Euro): [www.presseshop.at](http://www.presseshop.at)
- In der Schweiz (24 CHF): [www.presseshop.ch](http://www.presseshop.ch)

---

## Nährwerte pro Portion

- Kalorien: 430 kcal
- Kohlenhydrate: 55 g
- Eiweiss: 12 g
- Fett: 17 g