



Pamukkale Bohnen-Kartoffelsalat-

Zutatenliste:

700 g Kartoffeln (fest kochend), 6 EL CasaLuna-Olivenöl, 1 kleine Zwiebel (fein gehackt), 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
250 ml Gemüsebrühe, 4 EL Balsamico, CasaLuna-Kräutersalz, Pfeffer, 500 g grüne Bohnen, 30 g getrocknete CasaLunaTomaten und frischer Basilikum

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale garen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz darin andünsten, mit Brühe und Essig ablöschen, etwas einkochen lassen. Kartoffeln pellen, vierteln oder grob würfeln. Mit dem heißen Essigsud vergießen, salzen, pfeffern und ca. 30 Min. ziehen lassen. Die Bohnen putzen, evtl. halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 8 Min. garen, abgießen, abtropfen lassen und zu den Kartoffeln geben. Fein gewürfelte Tomaten darunterheben. gehackten Basilikum, 3 EL Öl und 1/2 TL Salz dazugeben. Lecker zu Gegrilltem!