

Frisée-Kartoffel-Chorizo-Salat



Zutaten für 4 Personen:

350g Chorizo,
8 festkochende Kartoffel,
8 Tomaten,
4 Knoblauchzehen,
2 mittelgroße Zwiebel,
1 kl. Kopf Friséesalat oder
Endiviensalat,
1 Essl. feingeh. Petersilie,
1 Chilischote, feingehackt

Für das Dressing:

1 Essl. süßer Senf,
1 Teel. scharfer Senf,
2 Essl. Olivenöl,
1 Essl. Raps- oder
Sonnenblumenöl,
1 Essl. weißer Balsamico,
Pfeffer, Salz und Paprikapulver

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale in gut gesalzenem Wasser garkochen, etwas abkühlen lassen und pellen. Dann einige Stunden auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln, den Knoblauch und die Chilischote sehr fein hacken, die Tomaten in Ringe schneiden, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Jetzt den Friséesalat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Pellkartoffel jetzt in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Chorizosalami ebenfalls in nicht zu kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, inklusive des ausgetretenen Chorizo-safts, und alles gut miteinander vermengen.

Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren und mit Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken. Das Dressing über den Salat gießen und gut vermengen. Einige Stunden durchziehen lassen und nochmals abschmecken. Da Kartoffel viel Würze benötigen, kann es sein das noch nachgewürzt werden muss. Vor dem Servieren die Petersilie noch untermischen.

Tipp:

Wer es gerne schärfer hat, kann das über die Chilischoten steuern. Entweder eine schärfere Sorte kaufen, oder mehrere Schoten verwenden.