

Curry-Kartoffelsalat mit Basilikum

1,5 - 2,5 kg festkochende Kartoffeln
1-2 rote Zwiebeln
1 Bund/Topf Basilikum
weißer Balsamico Essig
gutes neutrales Öl (Sonnenblume, Maiskeim)
ca. 2 Esslöffel Curry mittelscharf (fair trade)
Salz
evtl etwas frisch gemahlener weißer Pfeffer (fair trade).



Ungeschälte Kartoffeln kochen, bis sie gerade gar sind, sofort mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Ungefähr 0,2 l Öl mit dem Curry, Essig und ca. 1/2 Teelöffel Meersalz verquirlen.

Kartoffeln pellen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, nicht zu dünn. Jede Lage Kartoffeln sofort mit etwas Curry-Öl übergießen.

Wenn alle Kartoffeln gepellt sind, vorsichtig vermischen, ohne die Kartoffeln zu drücken.

Ordentlich Basilikum in Streifen schneiden, und ein paar Blätter fürs Finishing zurückhalten.

Rote Zwiebeln nach Geschmack in feine Streifen oder Würfel schneiden. Beides unterheben. Geschmack auf Salzigkeit, Essig und Schärfe kontrollieren, nachwürzen, und eine halbe Stunde einziehen lassen.

Wenn der Salat zu "trocken" geworden ist, noch etwas Curry-Öl dazugeben und vermischen. Die Basilikumblättchen zerzupfen und auch dem Salat verteilen.

Dazu passt sehr gut Kasseler und ein Pfälzer Riesling oder Badischer Rivaner.

Guten Appetit wünscht Ihnen das **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!