

Rezeptidee für den Oktober

Kartoffelsalat mit Ziegenkäse und Trauben

Zutaten für 4–6 Portionen

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 300 g Weintrauben, blau
- einige Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer
- 240 g Ziegenkäserolle, 45% Fett
- 4 EL Weißweinessig
- 2 rote Zwiebeln
- 80 ml Olivenöl

Nährstoffe: 465 kcal, 41 g Kohlenhydrate, 27 g Fett, 15 g Eiweiß

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und garen, abgießen und auskühlen lassen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen.

Kartoffeln mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zwiebeln und Trauben in einer Schüssel mischen.

Ziegenkäse in kleine Stücke zerbröckeln. Basilikum waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.