

## **Kartoffelsalat mit Chorizo**

### **Für den Salat:**

500 g Kartoffeln  
200 g Chorizo  
1 Glas getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (ca. 250g)  
1 Zwiebel  
50 g Rucola

### **Für das Dressing:**

2 EL Olivenöl  
Saft + Zesten einer Zitrone  
1 Knoblauchzehe, 1 kl. Stück Ingwer

### **Für das Topping:**

Parmesan, Kresse

### **Zubereitung:**

#### **Salat:**

- Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in Salzwasser bissfest garen, abschütten und abkühlen lassen.
- Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden.
- Die Tomaten abschütten und zerkleinern.
- Die Chorizo häuten, längs halbieren und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.
- Eine Pfanne erhitzen und die Chorizo ohne Zusatz von Fett bei mittlerer Stufe 10 min. knusprig anbraten. Die Zwiebelstreifen sowie die Tomaten dazu geben und weitere 2 min. mit dünsten.
- Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und beiseite stellen.

#### **Dressing:**

Den Knoblauch sowie den Ingwer fein würfeln und mit dem Öl, dem Saft und den Zesten der Zitrone verrühren. Das Dressing in die Pfanne geben und alle Zutaten gründlich miteinander vermengen.

Abschließend die Kartoffeln vorsichtig unterheben, den Salat auf einer Platte anrichten und mit dem Parmesan und der Kresse garnieren.

