



Apulischer Kartoffelsalat mit Kapern

„Cialda Barese“

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für vier Portionen):

4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
1 rote Zwiebel
2 reife Tomaten
1/2 Salatgurke
5 EL natives Olivenöl extra
1–2 EL Weißweinessig
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Dose Thunfisch in Olivenöl
50 g Kapern

Optional

etwas Oregano
geröstetes Brot oder altbackenes Bauernbrot

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser etwa zehn bis zwölf Minuten garkochen. Anschließend abgießen und vollständig abkühlen lassen.

Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und würfeln. Die Gurke schälen, mit einem Löffel entkernen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln, Tomaten und Gurke in eine große Schüssel geben. Die abgekühlten Kartoffelwürfel dazugeben. Die gesalzenen Kapern gründlich waschen und abtrocknen.

Alles mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Thunfisch mit einer Gabel etwas zerpfücken und mit den Kapern vorsichtig unterheben.

Den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen, besser zwei bis drei Stunden.

Kalt oder zimmerwarm servieren.