

Grillsalat mit Petrella

30 Minuten

Zutaten

800g Kartoffeln; je 5 grüne und schwarze Oliven; 60g getrocknete Tomaten; 1 Packung Petrella Kräuter oder Petrella Schnittlauch (125g); 5 EL Olivenöl; etwas Zitronensaft und -abrieb; einige geschnittene Basilikum- und Oreganoblättchen; Salz, frisch gemahlener Pfeffer



So wird's gemacht

Kartoffeln gründlich waschen, als Pellkartoffeln garen, pellen und in Scheiben schneiden. Oliven in Scheiben und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Petrella mit Öl, Zitronensaft und -abrieb, Basilikum und Oregano verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit den Salatzutaten vermischen, kurze Zeit durchziehen lassen und servieren.