



SOMMERLICH FRISCH ♥ MIT CHIPOTTE  
**KARTOFFELSALAT**

## Zutaten

Das Rezept reicht für 4 Personen als Haupt-Beilage

Die Zutaten wie immer in der Reihenfolge, in der du sie brauchst.

### CHIPOTTE-RUB SELBSTGEMACHT

Ich habe die Fertigmischung aus dem Grillset, welches ich testen durfte genommen.

Selbstgemacht geht in etwa mit diesen Zutaten:

2 EL brauner Zucker (wer hat den amerikanischen mit Melasse)

2 EL chipotle-pulver (Ersatz: geräuchertes Paprikapulver)

1 EL Paprikapulver (edelsüß oder rosenscharf - je nach Geschmack)

1 EL Senfpulver (nicht zwingend nötig, macht aber was her!)

1 EL Kumin, gemahlen

1 EL feines Salz

### FÜR DEN SALAT

1 kg Frühlingskartoffeln (Drillinge - müssen nicht geschält werden)

1 rote Paprika

2 kleine rote Zwiebeln  
1 kl. Knoblauchzehe, gehackt  
1/2 TL Chipotle-Rub

1 Hand voll Cherry-Tomaten  
2 Frühlingszwiebeln

### FÜR DAS DRESSING

120g Salatmayonaise  
(1 EL Creme fraîche, wer mag)  
1 EL frischgepressten Zitronensaft  
1-2 TL Chipotle-Rub  
1 kl. Knoblauchzehe, gehackt  
1 EL Schnittlauch, gehackt  
Salz, Pfeffer

## Arbeitsschritte

Für das selbstgemachte Rub: alle Zutaten vermengen.

Kartoffeln kleinschneiden und kochen. (Wer eine andere Sorte nutzt: bitte vorher schälen).

In der Zeit die Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls. Alles zusammen mit dem Rub anbraten.

Kartoffeln und Pfannengemüse in eine große Schüssel geben.

Tomaten und Frühlingszwiebel waschen, klein schneiden und mit in die Schüssel geben.

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu 2/3 unter den Salat geben.

Den Salat ziehen lassen und kurz vor dem Servieren das letzte Drittel des Dressings unterrühren.

Mit Schnittlauchringen garnieren und sommerliche frische auf dem Teller genießen!