



## Warmer Kartoffel-Zucchini-salat

### Zutaten

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 100 g Tomaten
- 200 g Zucchini
- 3 Stängel Petersilie
- 1 EL Kapern
- 2 EL schwarze Oliven, entsteint
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 100 ml Wasser
- 2 TL Maggi Klare Brühe, Glas

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Kapern fein hacken. Oliven in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Sonne & Olive heiß werden lassen. Knoblauch und Zucchini kurz darin andünsten.
3. Aceto Balsamico und Wasser zugießen. MAGGI Klare Brühe darin auflösen. Die Kartoffeln mit dem warmen Dressing übergießen und die restlichen Zutaten unterheben. Dazu schmecken Bratwürstchen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	193 kcal
Fett	8 g
Protein	5 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen