



# GEGRILLTER KARTOFFELSALAT MIT BIERDRESSING

## ZUTATEN

**Vorbereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Grillzeit:** ca. 15 Minuten

**600 g Kartoffeln, festkochend**

**Salz**

**1 rote Zwiebel**

**150 ml frisches VELTINS**

**2 EL dunkles Crema di Balsamico**

**1 EL Senf, grobkörnig**

**Pfeffer**

**5 EL Olivenöl**

**½ Gurke**

**¼ Bd. Radieschen**

**50 g getrocknete Tomaten (in Öl)**

**2 EL grüne Oliven, ohne Stein**

**½ Bd. Schnittlauch**

**Utensilien:** Grill, Brett, Messer, Topf, Schüsseln, Schneebesens

## ZUBEREITUNG

Grill vorheizen. Kartoffeln waschen und schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben anschließend in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Für das Dressing frisches VELTINS, Balsamico und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl unter ständigem Rühren darunter schlagen.

Kartoffeln abgießen, gut abtropfen lassen und auf dem vorgeheizten Grill ca. 1 Minute von jeder Seite grillen. Zwiebeln ebenfalls auf dem Grill ca. 1 Minuten grillen.

Gurke schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Radieschen putzen, waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Oliven abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und grob klein schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten, bis auf das Dressing, in einer Schüssel vermengen. Mit Dressing beträufeln.

**Tipp:** Zu diesem Kartoffelsalat passt hervorragend Burrata, eine cremige Variante des Mozzarellas.

