

## BUNTER KARTOFFELSALAT für 4-5 Personen

- 1 kg kleine Kartoffeln, gekocht
- 500g Cherrytomaten
- Stangensellerie, 2-3 Stangen
- 2 gelbe Peperoni
- 1 Dose Kichererbsen
- 2 Avocados
- 150g Fetakäse
- 1/2 Packung Rucola
- 1 Dose schwarze Oliven
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Pfefferminze
- 2 Limetten
- Rotweinessig
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Dazu: Bruschette mit Olivenöl, Knoblauch & grobkörnigem Salz

- Brot
- 1 Knoblauchzehe
- Fleur de Sel

So geht's:

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen (Grill), Peperoni halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und ca. 15 Minuten grillen (bis sich die Peperoni bräunlich verfärben und die Haut Blasen wirft. Rausnehmen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Beiseite stellen.
2. Kartoffeln waschen und im leicht kochenden Wasser ca. 20 Minuten weich kochen.
3. Brot in Scheiben schneiden, im Ofen ca. 8 Minuten rösten. Oder im Toaster.
4. Cherrytomaten waschen und halbieren. In eine Schüssel geben.
5. Sellerie in 1cm dicke Scheiben schneiden. In Schüssel geben.
6. Kichererbsen abgiessen, abtropfen lassen und in die Schüssel geben.
7. Basilikum und Minze waschen, trocken schütteln und klein hacken, in Schüssel geben.
8. Oliven in die Schüssel geben.
9. Avocado halbieren, entsteinen, aus der Schale lösen und in Stücke schneiden. Je eine halbe Limette über eine Avocado pressen und alles in die Schüssel geben.
10. Rucola waschen, trocken schütteln und in die Schüssel geben.
11. Kartoffeln abgiessen, kurz etwas abkühlen lassen, in grosszügige Stücke schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.
12. Alle Zutaten in der Schüssel vermischen, mit Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mehr Limettensaft hinzufügen. Am Schluss Fetakäse darüber bröseln.
13. Brot aus dem Ofen nehmen, mit Knoblauchzehe einreiben, Olivenöl darüber träufeln und salzen. Zum Salat servieren.