Kartoffelsalat mit Oliven aus Peru



Zutaten

10

- 10 große Kartoffeln
- 625 g zerbröckelter Feta
- 200 ml Milch, kondensiert
- 75 g Bresc Kalamata olives tapenade
- 50 g frisch gehakte Petersilie
- 25 g Bresc Parrillada piri piri
- 25 g Bresc Freshly chopped garlic
- 13 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 5 Little Gem
- 8 Eier
- 1 Limette
- Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Parrillada Piri Piri 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zubereitung

Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze 30 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, abtropfen und abkühlen lassen und in Scheiben von 12 bis 13 Millimetern schneiden. Feta, Milch, Pfefferschotenpüree, Parrillada Piri Piri und Limettensaft in den Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Sauce pürieren. Die Eier 7 Minuten lang kochen, schälen und dann in Scheiben schneiden. Die Salatblätter auf einem Teller anrichten und die Kartoffelscheiben darauf legen. Die Sauce über die Kartoffeln gießen und mit den Eierscheiben, der Oliventapenade und der Petersilie garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000