

Kartoffelsalat mit frittierten Kapern

Gesamtzeit **40 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.780 kJ / 426 kcal

Fett: **17,6 g** Eiweiß: **7,5 g**
Kohlenhydrate: **59,9 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g Babykartoffeln
1 rote Zwiebel
2 EL Kapern
Frittieröl
0,5 Bund Schnittlauch
Dressing:
1 TL Französischer Senf
2 EL Mayonnaise
2 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kartoffeln halbieren und in eine Schüssel geben.

Schritt 2

Die Zwiebel in dünne Halbmonde schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Schritt 3

In einer separaten Schüssel Mayonnaise mit Kikkoman Sojasauce und Senf mischen. Gepressten Knoblauch und fein gehackten Rosmarin hinzufügen.

Schritt 4

Dressing mit Kartoffeln und Zwiebel vermengen.

Schritt 5

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Kapern auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. In die Pfanne geben und knusprig braten. Nach dem Frittieren nochmals gründlich auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 6

Kartoffeln mit gebratenen Kapern und gehacktem Schnittlauch bestreuen.