**Kartoffelsalat mediterran**

**Zutaten:** 1 k g Kartoffel

1 Zwiebel

200 ml Gemüsebrühe

1 EL Senf

3EL Zitronensaft

100 ml Öl

80 g getrocknete Tomaten

1 Lauchzwiebeln

200 g Kirschtomaten

1/3 Salatgurke

etwas Rucola

Salz und Pfeffer

Die getrockneten Tomaten kleinschneiden und in dem Öl einlegen.

Dann die Kartoffeln in Salzwasser kochen und anschließend abpellen. Gemüsebrühe herstellen und den Senf darin verrühren.

Die etwas abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Lauchzwiebel und Zwiebel klein schneiden. Salatgurke waschen, nicht schälen, die Kerne entfernen und ebenfalls klein schneiden. Auf die noch warmen Kartoffeln die kleingeschnittenen Zutaten geben, mit Öl, Zitrone und Brühe übergießen und durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.**** Eine halbe Stunde vor dem Servieren die Kirschtomaten vierteln und dazu geben. Wer mag, gibt den Rucola direkt vor dem Servieren in den Salat, oder legt ihn als Deko dazu.