



## Bratkartoffelsalat mit Ölsardinen

Das Gericht punktet mit Einfachheit. Die Mitführung der Zutaten sowie die Beschaffung frischer Zutaten ist kein Problem, zumal Camper wohl allermeistens über eine Kühlmöglichkeit verfügen. Ein Kocher, wenn nötig im Freien aufzustellen, sowie ein gusseisernes Pfännchen genügen für knusprige Bratkartoffeln.

**M**arktgemüse putzen und blanchieren. Die Kartoffeln schälen, würfeln und blanchieren, jedoch sollen sie noch Biss haben und beim Braten sehr knusprig werden. Die Wachteleier wachsw weich, beinahe innen noch flüssig kochen, abschrecken. Tomaten, Kapernäpfel und Oliven vorbereiten, je nach Ge-



schmack halbieren. Gemüse leicht mit Olivenöl und Essig beträufeln und vermengen. Ölsardinen abtropfen. Kartoffelwürfel gemütlich bräunen lassen. Sehr frische Mayonnaise mit Knoblauch, Zitronenschale und Piment d'Espelette verfeinern. Salat mit den Bratkartoffelchen und den Sardinen anrichten. Mit der Mayonnaise garnieren.

## Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
4 mitteldicke	Kartoffeln (halb-festkochend)
1 Hand voll	Kirschtomaten
2 Hand voll	frisches Marktgemüse (z. B. Erbsen, Erbsenschoten, Karotten und Spargel)
Einige kleine	Eier (vorzugsweise Wachteleier)
Einige	Kapernäpfel und kleine Kapern
Einige	Oliven (ohne Kerne)
4 EL	Mayonnaise (beste Qualität)
Ca. 2 EL	milder Weißwein-Essig
2 EL	mildes Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Bio-Limette
Eine Hand voll	Kräuter (z. B. Minze, Koriander, Dill grob gehackt)
	Salz, Pfeffer