Kartoffel Tzatziki Bowl

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Für die knusprigen Kartoffeln:

600 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Al Amier Harissa Gewürzmischung

1 Teelöffel Knoblauchpulver

Salz, Pfeffer

1 Teelöffel getrockneter Oregano

Für das Tzatziki:

250 g griechischer Joghurt

1 Gurke

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Für die Bowl:

2 Handvoll Cherrytomaten, geviertelt

0.5 rote Zwiebel, in feine Streifen

100 g Feta, zerbröselt

2 Handvoll Liakada Grüne Oliven entsteint

2 Stück(e) Liakada Pfefferoni scharf-pikant

Etwas frische Petersilie oder Dill

1 frische Zitrone

Kartoffel Tzatziki Bowl

1.

Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln vierteln, mit Öl und Gewürzen vermengen. Auf ein Blech geben und ca. 30–40 min. goldbraun und knusprig backen (zwischendurch wenden).

Gurke grob raspeln und gut ausdrücken. Mit Joghurt, gepresstem Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Tzatziki als Basis in Schüsseln geben. Geröstete Kartoffelni darüber geben. Tomaten, rote Zwiebeln, Feta, Oliven und Pfefferoni darauf verteilen. Mit frischen Kräutern und etwas Zitronensaft verfeinern.