



Knuspriger Kartoffelsalat

Knuspriger Kartoffelsalat

700 g Kartoffel-Drillinge

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

0.5 Gurke

1 kleine rote Zwiebel

Etwas frischer Dill

Etwas frische Petersilie

Etwas frischer Schnittlauch

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Für das Dressing:

150 g griechischer Joghurt

2 Esslöffel Mayo

1 Esslöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

2 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Knuspriger Kartoffelsalat

1.

Kartoffeln kochen, bis sie gar sind. Danach die gekochten Kartoffeln auf einem Backblech ausgelegt mit Backpapier verteilen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einem Glas zerdrücken.

Über den Kartoffeln Olivenöl gleichmäßig verteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft geben und für ca. 50-60 min. backen.

In der Zwischenzeit die Gurke in feine Stücke schneiden, dabei das Innere der Gurke entfernen. Die Zwiebel und Kräuter fein hacken.

Für das Dressing Joghurt, Mayo, Senf, Zitronensaft und gepresste Knoblauchzehe gut vermischen. Dann die Gurke, Zwiebel und die Kräuter hinzufügen, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebackenen knusprigen Kartoffeln hinzugeben (ggf. vorher klein machen) und den Salat sofort genießen.