

Rezept

Griechischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Griechischer Kartoffelsalat, am 30.05.2023

Zutaten

750 g Pellkartoffeln vom Vortag	1 Paprika
1 große rote Zwiebel	100 g milde Peperoni aus dem Glas
5 EL schwarze Oliven (entsteint)	5 EL grüne Oliven (entsteint)
200 g Feta	150 ml Peperonisud
5 EL Olivenöl	Gyrosgewürz
Knoblauchpulver	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 30 g F, 14 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika waschen, vierteln, weiße Trennwände und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Peperoni und die Oliven in Ringe schneiden. Den Feta in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und alles in eine große Schüssel geben.
2. Den Peperonisud in einen Schüttelbecher geben. Olivenöl und 100 ml Wasser zufügen. Alles mit Gyrosgewürz, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen und gut durchschütteln. Anschließend noch einmal kräftig abschmecken.
3. Den Salat mit der Marinade übergießen, locker durchmischen und vor dem Servieren noch mindestens 1 Std. durchziehen lassen.