Rezept

Kartoffeln mit Fenchel-Zaziki

Ein Rezept von Kartoffeln mit Fenchel-Zaziki, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln
2 Knollen	Fenchel
700 g	vegane Joghurt-Alternative aus Soja
	Pfeffer
	Salz
1 Bund	gemischte Frühlingskräuter (z. B. Petersilie, Dill und Schnittlauch)
3 EL	Leinöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 13 g F, 14 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und längs in Spalten schneiden. Die Spalten in einem Topf 2 cm hoch mit Wasser bedecken und salzen. Dann zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. garen.

2. Inzwischen den Fenchel waschen, putzen und das Fenchelgrün beiseitelegen. Die Knollen sehr fein hobeln oder mit einem scharfen Messer in sehr feine Streifen schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

3. Joghurt, Fenchel, Kräuter und Leinöl in einer Schüssel verrühren. Das Zaziki mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Fenchelgrün bestreuen. Die Kartoffeln abgießen und auf vier Tellern anrichten. Mit dem Fenchel-Zaziki servieren.