

Rezept

# Kartoffelsalat mit Chermoula-Dressing

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Chermoula-Dressing, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
<b>12</b> schwarze Oliven (am besten getrocknet, ohne Lake)	<b>2</b> rote Zwiebeln
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>1 Dose</b> Safranfäden (0,1 g)	<b>125 ml</b> Fleischbrühe
<b>½ TL</b> Kurkumapulver	<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
<b>2 Msp.</b> Chilipulver	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
Pfeffer	Salz
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>3-4 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln in kaltem Wasser sauber abbürsten. In ausreichend Salzwasser in 20 - 25 Min. nicht zu weich kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln in den Topf geben und auf der ausgeschalteten Platte kurz ausdampfen lassen. Abkühlen lassen, noch warm pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Inzwischen Oliven längs vom Stein, dann in dünne Spalten schneiden. Für das Dressing die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kräuter waschen, gut trocken schütteln und mit den Stielen grob hacken. Brühe in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Safran und die Gewürze einrühren, 2 Min. leicht köcheln lassen. Zwiebeln zugeben, nochmals aufkochen, dann vom Herd nehmen und 10 Min. ziehen lassen.
3. Kräuter in die Brühe einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig würzen. Dann das Olivenöl kräftig unterschlagen. Das Dressing noch warm mit den ebenfalls noch warmen Kartoffeln mischen. Lauwarm oder kalt abkühlen lassen und falls nötig nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.