

Rezept

# Kartoffelsalat mit Kräutern

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Kräutern, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> Salatgurke	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>1/2</b> Zitrone	<b>150 g</b> Naturjoghurt ( 3,5 % Fett)
<b>3 EL</b> Rapsöl	Zucker
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser oder im Dämpfer in 20-30 Min. garen. Dann die Kartoffeln kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

---

2. Gurke waschen und längs vierteln. Kerne entfernen, klein schneiden und beiseitelegen. Gurkenviertel hobeln. Knoblauch schälen und hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Den Saft der Zitrone auspressen, mit Joghurt, Gurkenkernen und Öl verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, mit Kartoffeln und Gurkenscheiben mischen.