

Rezept

## Mediterraner Kartoffelsalat

Ein Rezept von Mediterraner Kartoffelsalat, am 02.04.2023

### Zutaten

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1 Bund</b> Dill	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Salatgurke	<b>2 EL</b> Schmant
<b>1 EL</b> Olivenöl	Pfeffer
<b>10</b> grüne Oliven mit Mandeln	<b>10</b> schwarze Oliven

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in wenig kochendem Salzwasser in 20-25 Min. (je nach Größe) gar kochen. Abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

---

2. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Gurke waschen, grob raspeln und mit Knoblauch, Dill, Schmant, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Die Oliven grob hacken und mit dem Gurkenschmant unter die Kartoffeln heben.