

Rezept

Mediterraner Kartoffelsalat

Ein Rezept von Mediterraner Kartoffelsalat, am 07.11.2024

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln	Salz
1 Bund Dill	1 Knoblauchzehe
1 Salatgurke	2 EL Schmant
1 EL Olivenöl	Pfeffer
10 grüne Oliven mit Mandeln	10 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.