

Kartoffelsalat griechischer Art



Zutaten:

- 1000 g Kartoffeln, festkochend
z.B. hier zu je 1/3 Violetta, Rote Emma und Goldmarie
- 50 g grüne und schwarze Oliven, in Scheiben schneiden
- 30 g Kapern
- 150 g Schafskäse, in Würfel schneiden
- ½ Gurke, vierteln und in Scheiben schneiden
- 1 EL Essig
- 10 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ Pkg. Kräuter TK, z.B. italienische Kräuter
- ½ Zwiebel, hauchdünn in Ringe schneiden
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Wichtig: Wenn Sie, wie hier, unterschiedliche Sorten nehmen um den Salat bunter zu machen, sollten die Kartoffeln getrennt gekocht werden um den optimalen Garpunkt jeweils zu erreichen.

Für das Dressing: Essig, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Zwiebeln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Kartoffeln mit den Oliven, Kapern und dem Schafskäse in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing vermengen.