

## Griechischer Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen)

> **1kg Kartoffeln**

> **1 Salatgurke**

> **50 g Schafskäse**

> **1 Bund Schnittlauch**

> **3 Knoblauchzehen**

> **200 ml leichte Salatcreme (4,9% Fett)**

1. Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 25 Minuten kochen. Abschrecken, pellen und abkühlen lassen.
2. Gurke inzwischen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Schafskäse würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch, Knoblauch und Salatcreme verrühren.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit Gurkenscheiben, Schafskäse und Dressing mischen.

Pro Portion etwa 273 kcal (1141 kJ). SgF.45gKH,9gE.

### **Extra-Tipp**

Nehmen Sie für Kartoffelsalat am besten eine festkochende Kartoffelsorte wie Linda oder Cilena. Die behalten auch geschnitten ihre Form. **Wichtig!** Die Kartoffeln nach dem Kochen abschrecken und sofort pellen. So löst sich die Schale leichter. Am besten Kartoffel auf eine Pellkartoffelgabel stecken. Die Gabel verhindert, dass die Kartoffel auseinanderfällt (passiert leicht auf einer Essgabel), und Sie verbrennen sich nicht die Finger. Nun Kartoffeln auskühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Ist die Knolle noch warm, zerfallen die Scheiben leichter.