



Griechischer Kartoffelsalat

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
👩‍🍳 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Knoblauchzehen	4 St.
Oregano, getrocknet	1 TL
Paprika, edelsüß	1 TL
Olivenöl	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Petersilie, frisch	25 g
Dill, frisch	25 g
Oliven, schwarz	100 g
Cherrytomaten	300 g
Salatgurken	0.5 St.
Veganer Hirtengenuss	150 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und halbieren. Knoblauch schälen und grob hacken. In einer Schüssel Kartoffeln, Knoblauch, Oregano und Paprika edelsüß und 3 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Backblech verteilen. Für ca. 30 Min. knusprig backen. Schüssel mit der restlichen Marinade beiseitestellen.
2. Petersilie und Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Oliven in ein Sieb abgießen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Gurke waschen, Enden entfernen und würfeln. Genießerblock würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. Blech aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln und Knoblauch in die Schüssel mit der restlichen Marinade geben. Petersilie, Dill, Oliven, Tomaten, Genießerblock, 4 EL Zitronensaft und 3 EL Olivenöl zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Griechischen Kartoffelsalat auf Teller verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	438 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	21 g