



Spanischer Kartoffelsalat

Zeit gesamt
🕒 40min

Zubereitungszeit
👉 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, rot	2 St.
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Zitronen	1 St.
Oliven, grün	100 g
Olivenöl	6 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 30 Min. gar kochen. Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen und pellen. Kartoffeln in Stücke schneiden.
2. Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Oliven abgießen und entkernen.
3. In einer Schüssel Zitronensaft mit Olivenöl verrühren. Salz, Pfeffer und Zitronenschale zugeben und abschmecken. Kartoffeln, Zwiebeln und Oliven mit dem Dressing vermengen. Spanischen Kartoffelsalat mit Petersilie servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Am besten schmeckt der Kartoffelsalat, wenn du ihn ca. 20 Min. ziehen lässt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	348 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	14 g