

Griechischer Kartoffelsalat

Ich lieeeebe Kartoffelsalat – besonders die leichte griechische Kartoffelsalat-Variante mit Zitronensaft, bei denen man auch mal ohne schlechte Gewissen die halbe Schüssel alleine leer futtern kann. Richtig Klasse ist das Gericht, weil man es super vorbereiten und mit zur Arbeit, Picknicken oder auch zu Grillfeiern nehmen kann. Besonders der Kontrast zwischen den lilaroten Schalotten und den gelblichen Kartoffeln ist ein echter Hingucker! Also ab in die Küche mit dir...



Griechischer Kartoffelsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Personen): 400 Gramm Kartoffeln | 2 kleine Schalotten | 2 Prisen Salz | 2 Prisen Pfeffer | 1 Teelöffel Chiliflocken | 1 Teelöffel (Berg-)Oregano | 4 Esslöffel Olivenöl | Saft einer Zitrone



Griechischer Kartoffelsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1) Kartoffeln mit Schale 25 Minuten kochen. 2) Kartoffeln abschütten, abschrecken, auf dem Tisch ausbreiten und einige Minuten auskühlen lassen. 3) In der Zwischenzeit Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 3) Kartoffeln pellen, in mundgerechte Stücke schneiden und zu den Schalotten geben. Kartoffelsalat mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Chili sowie (Berg-)Orgeano würzen und einen großzügigen Schuss Olivenöl hinzugeben. 4) Alles vermengen und anrichten.

Dazu passt super: [Kalamata-Oliven in Balsamico](#)! Probier auch meinen [Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl](#), meinen [rheinischen Kartoffelsalat](#), meinen [veganen Kartoffelsalat](#) und meinen [griechischen Kartoffelsalat](#)! Jetzt noch mehr [Salate](#), [Rezepte mit Kartoffeln](#) und [griechische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 351 Kalorien | 23,6 Gramm Fett | 37,4 Gramm Kohlenhydrate | 5, Gramm Eiweiß