

# Kartoffel-Gurken-Salat

Du suchst einen leichten Kartoffelsalat für heiße Sommertage? Dann ist diese Symbiose aus Kartoffel, Gurke und Radieschen die richtige Wahl. Leicht kühlend und knackig frisch, passt er perfekt zu Gegrilltem und Sandwiches und ist damit perfekt für ein Picknick im Freien geeignet. Ganz oft essen wir aber auch einfach pur.



Kartoffel-Gurken-Salat | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 1 Kilogramm Kartoffeln | 1 Gurke | 1 Bund Radieschen | 500 Gramm Naturjoghurt (Cashew-Joghurt für eine vegane Variante) | 2 Esslöffel Olivenöl | 2 Esslöffel Dill | Salz | Grob gemahlener Pfeffer





Kartoffel-Gurken-Salat | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (45 Minuten):** 1. Kartoffeln mit der Schale gar kochen (ca. 20 Minuten). 2. Kartoffeln abschütten und auskühlen lassen. 3. Währenddessen die gewaschene Gurke der Länge nach halbieren, dann vierteln und die Samen herausschneiden. Gurke in kleine Würfel schneiden. 4. Radieschen waschen und je nach Größe vierteln oder achtern. 5. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit der Gurke und den Radieschen vermengen. 6. Dressing aus Joghurt, Olivenöl und Dill anrühren und untermengen. 7. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Probier auch meinen [Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl](#), meinen [rheinischen Kartoffelsalat](#), meinen [veganen Kartoffelsalat](#) und meinen [griechischen Kartoffelsalat](#)! Jetzt noch mehr [Salate](#) und [Rezepte mit Kartoffeln](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 358 Kalorien | 4,7 Gramm Fett | 62,9 Gramm Kohlenhydrate | 14,4 Gramm Eiweiß