

Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

500 g Baby-Kartoffeln
1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini
2 rote Zwiebeln

Für das Dressing

1 Bio-Zitrone
2 Zweig(e) Rosmarin
2 Zweig(e) Salbei
150 g griechischer Joghurt

Gemüse aus dem Ofen ist immer eine gute Idee! Kartoffeln, Zucchini, Salbei und Rosmarin zusammen mit einem Dressing aus gegrillter Zitrone und griechischem Joghurt bringen mediterranes Flair auf deinen Teller. Wenn du diesen Salat als Hauptgericht essen möchtest, plan die doppelte Portion ein.

- 1 -

Den Backofen auf Grill-Funktion stellen und so heiß wie möglich vorheizen.

- 2 -

Gemüse gründlich waschen. Kartoffeln und Zucchini (längs) halbieren und die Zwiebeln in dicke Ringe schneiden. Anschließend das Gemüse mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 Minuten im Ofen grillen. Zwischendurch wenden. Zitrone halbieren und nach ca. 5 Minuten mit der Schnittseite nach unten zum Gemüse in den Ofen legen.

- 4 -

Salbei und Rosmarin mit etwas Öl beträufeln und zum Gemüse auf das Backblech geben. Nach 30 Sekunden wenden und weitere 30 Sekunden grillen. Dabei aufpassen, dass die Kräuter nicht verbrennen.

- 5 -

Wenn das Gemüse gar ist, aus dem Ofen nehmen und die Zucchini-Hälften sowie die Zwiebelringe in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit den Kartoffeln in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Kräuter etwas abkühlen lassen und anschließend fein hacken. Gegrillte Zitronenhälften auspressen und den Saft mit den Kräutern und griechischem Joghurt in einer Schüssel vermengen. Nach Geschmack salzen und Pfeffern. Dressing mit dem Salat servieren.