



Ofenkartoffel-Salat mit Joghurtdressing

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

800 g junge Kartoffeln (festkochend), mit Schale, grob gewürfelt
5 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie, grob gehackt
1 Gurke, in feine Scheiben geschnitten
2 rote Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten

Für das Dressing

150 g griechischer Joghurt
8 Esslöffel Rotweinessig
4 Esslöffel Ahornsirup (alternativ: Agavensirup oder Honig)
4 Teelöffel grobkörniger Senf
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
1-2 Esslöffel getrockneter Oregano
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Kartoffelsalat mal anders - mit leicht angerösteten Kartoffeln aus dem Backofen und einem Dressing, in dem man die Mayonnaise keine Sekunde vermisst. Wie gemacht für den Grillabend. [Weitere Salate zum Grillen findest du übrigens hier.](#)

- 1 -

Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

- 2 -

Die Kartoffeln in eine große Schale geben und mit dem Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen.

- 3 -

Die Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und für 45-60 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

- 4 -

In der Zwischenzeit das Dressing vorbereiten. Dazu in der Schüssel, in der zuvor die Kartoffeln mit dem Öl vermischt wurden, alle Zutaten für das Dressing zusammenrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Die Gurkenscheiben und Zwiebelstreifen unterheben. Sobald sie fertig geröstet sind, die Kartoffeln hinzufügen und den Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen.

- 6 -

Vor dem Servieren, den Kartoffelsalat noch einmal mit Salz abschmecken und die gehackte Petersilie darüberstreuen.