

Griechischer Kartoffelsalat

Zutaten

für 6 Personen

- 480 g Pellkartoffeln
- 200 g Saure Sahne
- 1 Bund Dill
- 1 Salatgurke
- 2 Bund Radieschen
- 100 g Schafskäse
- Salz, Pfeffer
- Knoblauch

Zubereitung

1. die Pellkartoffeln 25 Minuten kochen und anschließend noch heiß pellen
2. die Saure Sahne mit dem Schafskäse pürieren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken
3. Dill fein hacken und die Gurke in feine Streifen schneiden
4. die Radieschen vierteln
5. die Kartoffeln grob würfeln
6. alle Zutaten mit der Soße mischen

Nährwert

für den gesamten Kuchen/bei 12 Stücken je Stück

Brennwert	ca. 139 kcal
Eiweiß	ca. 6 g
Fett	ca. 7 g
Kohlenhydrate	ca. 13 g
Cholesterin	ca. 20 mg
BE	1 BE

From:

<http://wernerflamme.name/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://wernerflamme.name/doku.php?id=rezepte:besucher:abendgerichte:grika>

Last update: **2016-05-06 08:51**

