
Der beste Kartoffel-Gurkensalat: Cremig, knackig & blitzschnell



Schwierigkeit

einfach



Zubereitung

30 Minuten



Backofenzeit

40 Minuten

Zutaten

- 1 Salatgurke
- 600 gr Kartoffeln festkochend
- 200 ml saure Sahne
- 100 gr Mayonnaise Miracel Whip
- 30 ml Zitronensäure
- Dill gerne auch frisch
- 1 rote Zwiebel optional
- 1 Knoblauch Zehe optional
- Öl Olivenöl

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° Ober-/ Unterhitze vorheizen
2. 600gr Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen
3. Auf einem Backblech verteilen und für 40 Minuten in den Backofen schieben.
4. In der Zwischenzeit 1 Salatgurke zuerst halbieren und anschließend entkernen. Sonst verliert sie zu viel Wasser. Danach in Stücke schneiden.
5. Jetzt kannst du dich um das Dressing kümmern. Dazu einfach 200 ml saure Sahne, 100gr Mayonnaise, 30 ml Zitronensäure, Dill und optional kleingehackte 1 rote Zwiebel & 1 Knoblauch Zehe vermischen.
6. Wenn die Kartoffeln fertig sind, kommt alles in eine Schüssel und wird vermischt. Gegebenenfalls kannst du nochmal nachwürzen mit Salz und/oder Pfeffer.

Für mehr Rezepte und
Tipps hier scannen:

