



Orientalischer Kartoffelsalat

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 800 g Frühkartoffeln (klein bis mittelgroß)
- 2 mittelgroße Auberginen
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz & Pfeffer
- 250 g Naturjoghurt (am besten griechischer Joghurt)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst
- 1 EL Zitronensaft (frisch)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- Salz & Pfeffer
- 1/2 TL gemahlener Koriander (optional)
- Frische Minze oder Petersilie, fein gehackt (nach Geschmack)
- 2 mittelgroße Tomaten, gewürfelt
- 1/2 Salatgurke, gewürfelt
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt (optional)



Orientalischer Kartoffelsalat

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Ober- /Unterhitze) vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen, wenn nötig halbieren oder vierteln, damit sie ungefähr gleich groß sind.

Auberginen waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Kartoffeln und Auberginen in eine große Schüssel geben. Mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut vermischen.

Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, so dass sie nicht zu dicht liegen.

Ca. 30-35 Minuten im Ofen backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

Zwischendurch einmal wenden.

Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, Honig, Knoblauch, Koriander, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren.

Frische Minze oder Petersilie unterheben.

Die gebackenen Kartoffeln und Auberginen etwas abkühlen lassen.

Tomaten, Gurke und (optional) rote Zwiebelwürfel dazugeben.

Das Joghurt-Dressing vorsichtig unterheben.

Abschmecken und bei Bedarf mit Salz, Pfeffer oder Zitronensaft nachwürzen.

Den Orientalischer Kartoffelsalat am besten noch ein paar Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Mit frischen Kräutern garnieren und genießen!