



Bunter, Griechischer Kartoffelsalat

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Sommerlich, herzhaft, passt zu Vielem

Zutaten

- Für den Griechischer Kartoffelsalat:
- 1,2 kg fest kochende Pellkartoffeln in Würfeln
- 200 g Feta - Käse in Würfeln
- 200 g gleichmäßig kleine Kirschtomaten, halbiert
- 1 kleiner Kopf Römersalat oder Eisbergsalat
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel in dünnen Ringen
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 40 g schwarze Oliven, geviertelt
- 1 El Kapern
- Für die Vinaigrette:
- 4 El Weinessig
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die gesäuberten Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, pellen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt3

Den Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen, in kaltem Wasser "auffrischen" und gut ablaufen lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Alle Dressingzutaten ohne das Olivenöl miteinander verrühren, herzhaft nachschmecken. Mit den noch warmen Kartoffelwürfeln mengen, abschmecken und erst jetzt das Öl dazu geben, etwas durchziehen lassen.

Schritt6

Nunmehr die Kapern, Zwiebeln, Tomaten und die Feta Würfel unterheben, kurz vor dem Servieren den Salat erst dazu geben.

Rezeptart: Grillrezepte, Salate zum Grillen, Salatrezepte **Tags:** passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-griechischer-kartoffelsalat/>