

TÜRKISCHER KARTOFFELSALAT



Dieses Rezept kenne ich von meiner Mama. Der Kartoffelsalat ist wunderbar frisch und würzig. Auch gerade im Sommer ist er die perfekte Grillbeilage. Er schmeckt besonders gut, wenn ihr ihn etwas durchziehen lasst, so könnt ihr ihn gut vorbereiten und dann bis zum Servieren kaltstellen. Gerade zu Ramadan auch eine schöne Beilage zu herzhaften Iftar Rezepten. Auch für Kartoffeln vom Vortag eignet sich der schnelle Salat optimal als Resteverwertung.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

KARTOFFELSALAT

Schneide die Kartoffeln in grobe Stücke und gib sie in eine große Schüssel. Schneide die Zwiebeln in feine Halbringe und hacke die Petersilie klein. Presse den Zitronensaft dazu und verrühre alles mit den übrigen Zutaten. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

KARTOFFELSALAT:

- 1 kg** Kartoffel (gekocht und geschält)
- 2** rote Zwiebeln
- 0.5** Bund Petersilie
- 2** Zitronen (Saft)
- 2 EL** Sumak
- 285 g** Mais (Dose, Abtropfgewicht)
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 50 g** Olivenöl