

## Kartoffel-Salat türkisch

1 kg festk. Kartoffeln	200 g griech. Joghurt	3 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft	1 TL Senf	2 Frühlingszwiebeln, gehackt
1 Hand. Petersilie, gehackt	1 Hand. Minze, gehackt	Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver	1/2 TL Kreuzkümmel	1 Prise Zucker

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser 15-20 Minuten garen, bis sie weich sind; das Wasser abgießen, etwas abkühlen lassen.

In einer Schüssel Joghurt, Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Paprikapulver, Kreuzkümmel zu einer cremigen Sauce vermengen, die Kräuter, die Frühlingszwiebeln hinzugeben, vorsichtig mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken; eventuell etwas Zitronensaft oder Paprikapulver hinzufügen.

Den Salat für eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

NN am 24. Februar 2025