

Kartoffelsalat mit Joghurt und Haselnüssen

Zutaten (für 4 Personen):

- gekochte Kartoffeln
- alternativ: kalte Ofenkartoffeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL grober Senf
- 1 EL Honig
- Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Haselnusskerne
- 3 Zweige Majoran
- 150 ml Olivenöl
- 100 g Joghurt
- 6 Radieschen

Wenn Kartoffeln vom Essen übrig bleiben, lässt sich daraus ein toller Salat herstellen. Natürlich schmeckt der Salat auch mit frisch gekochten oder gebackenen Kartoffeln.

Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Mit Senf, Honig, Salz und dem Saft und Abrieb der Zitrone vermengen. Majoran grob zerhacken und ebenfalls dazugeben. Alles gut miteinander vermengen und langsam unter ständigem Rühren das Olivenöl einarbeiten. Anschließend den Joghurt dazugeben.

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Soße zu den Kartoffeln geben und alles gut miteinander vermengen. Wer noch gekochte Gemüsereste hat, zum Beispiel Spargel, kann sie ebenfalls zum Salat geben.

Die Radieschen waschen, das Grün entfernen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln auf einem großen Teller verteilen, die Radieschen und die Haselnüsse darauf verteilen. Das Radieschengrün in feine Streifen schneiden und darübergeben.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 03.11.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen