



# Kartoffelsalat mit Feta und Radieschen



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 15 Min. Vorkochzeit

pro Portion: 1623 kJ, 388 kcal, 32 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 22 g Fett, 47 mg Cholesterin, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Kalorien  
arm

## Zubereitung

An uns geht kein Trend vorbei! Daher haben wir diesen coolen Smashed Potato Salad gezaubert. Der Kartoffelsalat mit Feta, Radieschen und einem würzigen Joghurdressing ist richtig nice und zudem ganz einfach nachzumachen. Das Rezept bietet sich perfekt für die Grillsaison an, also probiere es direkt mal aus. Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Zuerst quetscht du die vorgekochten Kartoffeln leicht zwischen zwei Brettern an und vergrößerst so ihre Bratoberfläche. Dann zupfst du die Brokkoliröschen ab und blanchierst diese, indem du sie zunächst kurz in heißes Wasser gibst und dann kalt abschreckst. So bleiben sie noch bissfest. Nun brätst du die Kartoffeln mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten schön knusprig an.

### Step 2:

Währenddessen kannst du die Radieschen mit einem Küchenhammer leicht anquetschen und auseinanderzupfen sowie die Frühlingszwiebel und den Romanasalat in grobe Stücke zupfen. Zupfe zudem noch etwas Petersilie und gib dann den Brokkoli, die Radieschen, die Frühlingszwiebel sowie Salat und Petersilie in eine große Schüssel. Nun brösele noch etwas Feta drüber.

### Step 3:

Für das Dressing den Joghurt mit Tahini, einer gepressten Knoblauchzehe sowie dem Harissa in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Step 4:

Die knusprigen Kartoffeln zum Rest des Salats dazugeben, das Dressing drüber gießen und alles gut vermengen. Nun am besten gleich warm genießen!

## Zutaten

### Für den Salat

500 g	vorgekochte Drillinge
1 Pck.	Feta
1/2	Romanasalat
1 Bund	Radieschen
2	Frühlingszwiebeln
1	kleiner Brokkoli
Eine Handvoll	glatte Petersilie

### Für das Dressing

150 g	Naturjoghurt (cremig)
1-2 TL	Harissa
1-2 EL	Tahini
1 EL	Olivener Öl
1	Knoblauchzehe
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen