

KARTOFFEL-TSATSIKI-SALAT



Kartoffel-Tsatsiki-Salat mit Gurke und Fetakäse

Zubereitung

Mischen Sie die Mini-Kartoffeln Bärlauch einfach mit den Gurkenscheiben, Joghurt und Feta-Würfeln. Den Salat bei Zimmertemperatur für mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Servieren Sie den Tsatsikis-Salat zum Beispiel mit gemischten Blattsalaten und frischen Kräutern.

Tipp

Der Tsatsiki-Salat passt sehr gut zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch oder Fisch.



Mit freundlicher Unterstützung