Artikel vom 03.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 08:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/knuspriger-kartoffelsalat

Knuspriger Kartoffelsalat



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 Personen):

1 kg Drillinge

Olivenöl

Außerdem:

4 große eingelegte Gurken

1 rote Paprika

1 Knoblauchzehe

1 rote Zwiebel

1 Handvoll Dill

1 Handvoll Schnittlauch

Dressing:

250 g Joghurt

3 EL Salatmayonnaise

Saft von ½ Zitrone

ein Schuss Saft eingelegter Gurken

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Die Drillinge werden gründlich gewaschen und dann mit der Schale in reichlich gesalzenem Wasser weichgekocht. Während die Kartoffeln kochen, den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer, dem Boden eines Glases oder einer Gabel behutsam flachdrücken, bis sie leicht aufplatzen und eine unregelmäßige, raue Fläche entsteht – genau diese Oberfläche wird später schön kross. Die Kartoffeln mit etwas Olivenöl beträufeln und gegebenenfalls noch mal mit Salz würzen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Drillinge backen, bis sie rundherum goldbraun und knusprig sind.

Während der Backzeit die Paprika waschen und in feine Würfel schneiden. Die eingelegten Gurken werden ebenfalls in kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten. Die rote Zwiebel wird geschält und gewürfelt. Alle vorbereiteten Gemüsestücke kommen in eine große Schüssel. Den Dill waschen, trocken schütteln und dann grob hacken. Der Schnittlauch wird ebenfalls gewaschen, getrocknet und in feine Röllchen geschnitten. Beide Kräuter gesellen sich zum Gemüse in die Schüssel.

Für das Dressing werden alle Komponenten zusammengerührt: Joghurt, Salatmayonnaise, den Saft der Zitrone sowie einen Schuss Saft der eingelegten Gurken. Die Knoblauchzehe wird geschält und sehr fein gehackt oder durch eine Knoblauchpresse gedrückt – sie kommt ebenfalls ins Dressing. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut verrühren, bis sich alle Zutaten zu einer cremigen, gleichmäßigen Sauce verbunden haben. Sind die Drillinge fertig, diese mit einem Messer oder einem Pfannenwender in Stücke teilen, abkühlen lassen und dann mit in die Schüssel geben. Das fertige Dressing über das Gemüse geben. Alles kräftig miteinander vermischen, sodass sich das Dressing gleichmäßig verteilt. Alles etwas ziehen lassen und vor dem Servieren noch einmal vermischen.

Leonie Jaxy