

## Kartoffelsalat mit Kräuter-Knoblauch-Sosse

Kategorien: Salat, Kartoffel

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Kartoffeln
1	Essl.	Kümmel
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Rosmarin

### *FÜR DAS DRESSING*

---

2		Zwiebeln
1	Bund	Frühlingszwiebeln
100	Gramm	Magerquark
1	Tasse	Joghurt
1	Tasse	Creme fraiche
1		Zitrone; den Saft
3	Essl.	Obstessig
1	Essl.	Meersalz
6		Knoblauchzehen
		Weißer Pfeffer
1	Prise	Zucker
1	Bund	Schnittlauch
1/2	Bund	Petersilie
1/2	Bund	Estragon
1		Röhrchen Kapern

### Anleitung:

Die Kartoffeln mit Salzwasser ansetzen.

Den Kümmel, den Thymian und den Rosmarin dazugeben, zugedeckt 20 Minuten kochen. Die Zwiebeln fein hacken und die geputzten, gewaschenen Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Den Magerquark mit dem Joghurt, der Creme fraiche, dem Zitronensaft und dem Obstessig glattrühren und unter die Zwiebeln mischen. Die mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen dazugeben, mit Pfeffer und dem Zucker würzen. Die verlesenen, gewaschenen und kleingeschnittenen Kräuter sowie die gut abgetropften Kapern dazugeben. Abschmecken.

Die gegarten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Nachdem die Kartoffeln erkaltet sind, mit dem Knoblauchdressing anmachen und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen. Nochmals abschmecken und servieren.

Tipp: Wenn Sie den Knoblauchgeschmack nicht mögen, dann reiben Sie nur Ihre Salatschüssel mit einer halbierten Knoblauchzehe aus.

### Quelle:

Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann