

## Rezept

### Griechischer Kartoffelsalat



Quelle: [die-kartoffel.de/MarcKromer](http://die-kartoffel.de/MarcKromer)  
(bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten:

600 g kleine Frühkartoffeln, geviertelt  
1 TL Knoblauch (granuliert)  
Salz, Pfeffer  
1-2 EL Olivenöl  
250g Kirschtomaten, halbiert  
1/2 Salatgurke, gewürfelt  
1/2 rote Zwiebel, gewürfelt  
100 g Feta (oder Hirtenkäse), zerkrümelt  
einige Oliven (ohne Stein)

Für das Dressing:  
2 EL Olivenöl  
2 EL frischer Zitronensaft  
1/2 TL getrockneter Oregano  
Salz, Pfeffer  
etwas gehackte Petersilie

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, trocknen, vierteln und in eine Schüssel geben. Mit granuliertem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem Öl beträufeln und alles gut vermischen. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und etwa 30-35 Minuten rösten. Die Kartoffeln ab und an wenden, damit sie gleichmäßig geröstet werden. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Während die Kartoffeln abkühlen, können die restlichen Zutaten und das Dressing vorbereitet werden. Die Tomaten waschen, trocknen und dann halbieren. Die Gurke waschen, trocknen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Alles zur Seite stellen.

Für das Dressing das Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren, Oregano dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.

Die abgekühlten Kartoffeln (sie können noch leicht warm sein) in eine große Schüssel oder auf eine Servierplatte geben, Tomaten, Gurke und Zwiebel dazugeben und alles gut vermengen. Das Dressing über den Salat träufeln und alles vermengen. Feta, einige Oliven und etwas gehackte Petersilie auf dem Salat verteilen und servieren.

## Rezept

Das Rezept für die Kartoffel-Donuts gibt es auch online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/griechischer-kartoffelsalat/>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel  
E-Mail: [presse-kmg@agentur05.de](mailto:presse-kmg@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-817  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank