



Kartoffelsalat

Patates Salatası



3 mittel große Kartoffel
10 Lauchzwiebel
7 -8 Petersilienäste
4 EL Olivenöl
½ Zitrone entsaftet
1 Dessertlöffel Kumian
1 Dessertlöffel Salz

- # Kartoffel kochen, schälen und haselnussgroße Stücke schneiden.
- # Feingehackte Lauchzwiebel und Petersilie untemischen.
- # In eine tiefe Schale Olivenöl, Zitronensaft und Salz geben und vermischen.
- # Diese Mischung über die Kartoffel gießen.
- # Schließlich mit Kumian bestreuen und vorsichtig vermischen.
- # 1-2 Stunden ruhen lassen und dann servieren.

Tipp: Die Zubereitung kann auch mit angebratenen Kartoffeln erfolgen, wobei dann weniger Olivenöl benötigt wird.