

# Grillrezepte

## Grillfest Grillparty - Bunter Kartoffelsalat

Anzahl: 6 Personen

Gattung: BBQ, Gemüse, Salat, Vegetarisch, Beilagen,

---

|              |                         |         |                            |
|--------------|-------------------------|---------|----------------------------|
| 1 kg         | Festkochende Kartoffeln | 100 g   | Mayonnaise (80%)           |
| 400 g        | Dicke Möhren            | 100 g   | Vollmilchjoghurt           |
| 1            | Rote Paprikaschote      | 1 Essl. | Abgeriebene Limettenschale |
| 300 g        | TK-Erbesen              | 2 Essl. | Limettensaft               |
| 150 ml       | Gemüsebrühe             | 1       | Knoblauchzehe; geschält    |
| 4 Essl. (-6) | Weissweinessig          |         | Zucker                     |
|              | Salz, Pfeffer           | 1/2     | Bund Petersilie            |

---

1. Kartoffeln am besten am Vortag kochen und ganz auskühlen lassen. Pellen und in 3 cm dicke Würfel schneiden. Möhren schälen und fein würfeln. Paprika vierteln, entkernen und fein würfeln.

2. Möhren und Paprika 4 Minuten in Salzwasser kochen, Erbsen zugeben und weitere 2 Minuten kochen. Abgießen und abschrecken. Abtropfen lassen.

3. Brühe aufkochen und mit dem Essig zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mayonnaise mit Joghurt, Limettenschale und -saft glatt rühren, mit durchgepresstem Knoblauch, Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer kräftig würzen.

4. Die Gemüse und die Mayonnaisensauce mit den Kartoffeln vermengen und eventuell mit Salz, Pfeffer oder Essig nachwürzen.

Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

: Kalorienarm, Lässt sich vorbereiten,

: Nährwerte: Fett in g: 15, Kohlenhydrate in g: 32, kcal: 302

: Zubereitungszeit: 45 Minuten