

# Kanarischer Kartoffelsalat

## Zutaten

## **2 Personen**

500 g	kleine neue Kartoffeln
½ gr. Bund	glatte Petersilie
1-3	Knoblauchzehen
¼ TL	Kreuzkümmel
1 TL	Salz / Pfeffer
2 EL	Zitronensaft
5 EL	Olivenöl
1 EL	grob gehackte Mandelkerne
	grobes Meersalz

---

## Zubereitung:

- Kartoffeln putzen, in kochenden, gesalzenen Wasser gar kochen.
- Gleichzeitig: Petersilienblätter (ohne Stängel: sonst wird es bitter), Knoblauch grob hacken mit Kreuzkümmel, Salz, Zitronensaft und Öl in einen hohen Gefäß mit Pürierstab zu glatter Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln zerkleinern (halbieren oder vierteln)
- In großer Schüssel Kartoffeln, Dressing, Mandeln vorsichtig vermengen.
- Vor dem servieren mit restlichen gehackten Petersilie und etwas grobem Meersalz bestreuen und nochmals vermengen.

---

**Vorbereitung** ca. 20 Minuten

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

Ursprungsidee aus: Für jeden Tag: 365 Blitzrezepte. Aus der Reihe: Essen & Trinken

LARS BOSSE