



Knuspriger Kartoffelsalat mit Ei & Green Goddess

Basis

- 600 g kleine Kartoffeln (Drillinge oder festkochend), gekocht
- 4 Eier
- 1/2 Gurke
- 1 Frühlingszwiebel

Zutaten Green-Goddess-Dressing

- 1 reife Avocado
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 Handvoll frische Kräuter (Petersilie & Dill, optional Basilikum)
- Saft von 1/2 Zitrone
- 50 ml Gurkenwasser
- 1 TL Senf
- 1 EL Olivenöl
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- optional: 1 kleine Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Kartoffeln vorbereiten
Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl und Salz vermengen.
2. Kartoffeln knusprig backen
Im Airfryer bei 200 °C etwa 25–30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zwischendurch einmal wenden.



3. Eier zubereiten

Die Eier etwa 7–8 Minuten kochen, sodass das Eigelb noch leicht cremig ist. Abschrecken, schälen und halbieren.

4. Dressing mixen

Avocado, Joghurt, Kräuter, Zitronensaft, Gurkenwasser, Senf und Olivenöl cremig pürieren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

5. Gemüse schneiden

Gurke würfeln, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

6. Salat zusammensetzen

Die noch leicht warmen, knusprigen Kartoffeln mit dem Dressing und dem Gemüse vermengen.

7. Anrichten

Eier darauflegen und mit frischen Kräutern und Pfeffer toppen.

Tipps für den perfekten Kartoffelsalat

Die Kartoffeln sollten noch leicht warm sein, wenn sie mit dem Dressing vermischt werden – so nehmen sie den Geschmack besser auf. Das Dressing lieber etwas dünner halten, da es im Kühlschrank noch nachzieht. Für extra Frische kurz vor dem Servieren etwas Zitronenzeste darüber geben. Wer es knackiger mag, kann geröstete Nüsse oder Kichererbsen als Topping hinzufügen.