



Mexikanischer Kartoffelsalat

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 1 kg neue Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 1 Dose Mais-Mix mexikanische Art
- 1 El Mayonnaise
- 3 El Naturjoghurt
- 1 Fetakäse
- etwas Essigmarinade Gewürzgurkensud
- 4 El Sonnenblumenöl
- 1 Tl Paprikapulver geräuchert
- 1/2 Tl weißer Pfeffer gemahlen
- 1/2 Tl Koriander
- 1 Tl Salz
- etwas frische Petersilie
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die neuen Kartoffeln waschen und etwas abschrubben. In einen Topf mit Salz und Wasser geben und am Stück garen. Wenn die Kartoffeln fertig sind, durch ein Sieb abschütten und ausdampfen lassen.

Die Salatgurke schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Dann die Gurkenhälften in Längsstreifen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Dose Mais-Mix in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen und etwas abtropfen lassen. Den Fetakäse in eine Schüssel klein bröseln.



in einer Schüssel nun die Salatsauce anrühren. Dafür die Mayonnaise und den Joghurt zusammen mit den Gewürzen hineingeben. Unter rühren den Gewürzgurkensud dazugeben. Alternativ etwas Tafelessig dazugeben. Alles gut verrühren und nochmals abschmecken.

Wenn die Salatsauce fertig ist, dann die Kartoffeln halbieren und zusammen mit der Gurke, den Mais-Mix, Sonnenblumenöl, Fetakäse und die geschnittene Petersilie in die Schüssel dazugeben und alles gut unterheben.

Nun können die Würstchen auf den Grill und der Kartoffelsalat noch etwas durchziehen.