



Griechischer Kartoffelsalat mit Hackspießen vom Grill

Zutaten Kartoffelsalat

- 600 g Kartoffeln festkochend
- 1 Salatgurke
- 300 g Naturjoghurt
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Apfelessig
- Olivenöl
- eine Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

Zutaten Hackspieße

- 500 g Rinderhackfleisch
- 6 Rosmarinzweige ohne grün
- 1 Tl Senf
- 1 Ei
- etwas Milch
- 1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde
- 1 Tl Oregano
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Kartoffelsalat

Die Kartoffeln für den Salat waschen und in einem Topf mit etwas Salz garkochen. Wenn Sie fertig sind, abschütten, ausdampfen lassen und schälen.

Die Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die Gurke mit einer Küchenmaschine oder Hobel in kleine Stifte schneiden. In einer Schüssel mit dem



Zucker und etwas Salz ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und das Hellgrüne in Ringe schneiden und zu den Gurken geben. Das Dunkelgrüne ebenfalls klein schneiden und beiseitestellen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und zu den Gurken geben. Den Joghurt nach und nach mit dem Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen. Zum Schluss die klein geschnittene Knoblauchzehe mit etwas Salz zerdrücken und zu dem Kartoffelsalat in die Schüssel geben. Etwas durchziehen lassen und nochmal abschmecken.

Das Rinderhackfleisch mit den Gewürzen, das Ei und das in Milch eingeweichte Toastbrot vermischen. Die Rosmarinzweige nun mit etwas Hackfleisch an einem Ende umhüllen und gut andrücken.

Eine Pfanne / oder auf dem Grill mit etwas Öl gut anbraten und dabei etwas wenden. Mit dem Kartoffelsalat auf den Tisch stellen.

Für uns war es noch die Gelegenheit ein griechisches Mitbringsel in Form einer Flasche Ouzo dazu zu reichen und zu trinken.