

RÖSTKARTOFFELN-GURKEN-SALAT MIT GYROS



Zutaten:

Ausreichend für 2-3 Personen

- 800g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 400g Gyros
- 300g Kräuter-Knoblauch-Quark oder Tzatziki
- 3 Knoblauchzehen
- 1 BIO Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Salatgurke
- 1 TI grobkörniger Senf
- Essig
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Außerdem

- 1 tiefes Backblech
- 1 Kartoffelstampfer
- 1 Spiralschneider

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln ca. 20 Minuten darin garen.

Die Gurke mit einem Spiralschneider aufschneiden. Die Spiralgurken in eine Schüssel geben und etwas Salz hinzugeben. Die Schüssel auf die Seite stellen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit sind die 20 Minuten um und die Kartoffeln können abgeschüttet werden. Kurz ausdampfen lassen und die Kartoffeln auf ein tiefes Backblech geben.

Die Kartoffeln mit Olivenöl vermengen. Die Zweige Rosmarin dazugeben. Den Knoblauch ungeschält andrücken und zu den Kartoffeln geben und alles 20 Minuten rösten.

RÖSTKARTOFFELN-GURKEN-SALAT MIT GYROS

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone in der Zwischenzeit abreiben. Wenn die Kartoffeln die ersten 20 Minuten geröstet sind, herausholen. Den Zitronenabrieb drüber geben, noch etwas Olivenöl dazu und gut vermischen. Dann mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln andrücken und nochmals 20 Minuten rösten. Ich habe den Grill in Kombination mit der Ober/Unterhitze angestellt.

In der Zwischenzeit das Gyros in einer Pfanne anbraten. Den Gurkensalat zubereiten. Dafür das Wasser aus der Schüssel abgiessen. Den Senf mit dem Essig und dem Saft der Zitrone mischen. Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut mischen.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, die Zweige Rosmarin und den Knoblauch herausnehmen. Den Gurkensalat auf die Kartoffeln geben, das Gyros mit dem Kräuter-Knoblauchquark oben auf drappieren und alles auf den Tisch stellen.