

Rezept

Crunchy Potato Salad mit Blubb Sticks

Personen: 2

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten



Zutaten

200 g kleine Kartoffeln, festkochend
2-3 EL Olivenöl
Salz
1/2 Gurke
2 Lauchzwiebeln
1 Packung (à 340 g) iglo Blubb Sticks

Für die Sauce:

100 g griechischer Joghurt
1 EL Olivenöl
Saft von 1/2 Zitrone
1/2 TL Senf
1-2 TL iglo Knoblauch-Duo
1 TL iglo Dill
1 TL iglo Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kleine Kartoffeln in Salzwasser ca. 15-20 Minuten weichkochen. Das Wasser abgießen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Kartoffeln mit einem Stampfer oder einer Tasse flach drücken. Olivenöl auf den Kartoffeln verteilen, salzen und im Ofen 40-50 Minuten knusprig backen. Ggf. zum Ende der Backzeit den Backofen auf Grill-Funktion schalten oder die Temperatur erhöhen.
3. In der Zwischenzeit die Salatgurke vierteln und in Scheiben schneiden, die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
4. Die **iglo Blubb Sticks** nach Packungsanweisung in der Pfanne zubereiten.
5. Für die Sauce Olivenöl, Joghurt, Zitronensaft, Senf, **iglo Knoblauch-Duo**, **iglo Dill**, **iglo Schnittlauch**, Salz und Pfeffer mischen. Gurken und Zwiebeln daruntermischen und in tiefen Tellern verteilen. Die Kartoffeln und die Blubb Sticks darauf anrichten.