



Bunter Kartoffelsalat

und Grillzucchini mit Oregano



30-40Min.



4 Portionen

Keine Grillparty ohne Kartoffelsalat – das versteht sich von selbst! Mit vielen frischen Kräutern und knackigen Radieschen, Karottenraspeln und Tomaten überzeugst du auch die größten Skeptiker. Auch die gegrillten Zucchinischeiben mit ihrer feinen Marinade aus Olivenöl, Zitrone, Knoblauch und viel frischem Oregano sind sicher ratzfatz weg.

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 2 Zucchini
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Radieschen
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Karotten
- 40g Schnittlauch, Kerbel, Dill & Oregano

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- großer Kochtopf
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 500.0kcal, Fett 27.9g, Eiweiß 8.9g, Kohlenhydrate 48.5g



1. Kartoffeln kochen

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. und in ca. 10-12Min. gar, aber nicht zu weich kochen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.



2. Gemüse schneiden

Währenddessen die **Radieschen** putzen und vierteln. Die **Karotten** schälen und grob raspeln. Die **Tomaten** achteln. Den **Kerbel** und den **Dill** ohne die harten Stängel fein schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



3. Salat zubereiten

Aus den **Kräutern**, der **Mayonnaise**, **Senf nach Geschmack**, 3EL Olivenöl, 3-4EL Essig, 1EL Wasser, 2TL Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren. Die **Kartoffeln**, **Radieschen**, **Karotten** und **Tomaten** mit dem **Dressing** vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.



4. Kräuteröl zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Oreganoblätter** von den Stängeln streifen, dann **die Hälfte** fein hacken. Die **Schale der übrigen 1/2 Zitrone (siehe Schnittlauchdip-Rezept auf der anderen Rezeptkarte)** abreiben und den **Saft** auspressen. **Knoblauch, gehackten Oregano, Zitronenschale** und 1-2EL **Saft** mit 2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und Pfeffer verrühren.



5. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** der Länge nach in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnittflächen mit etwas **Kräuteröl** bepinseln. Die Scheiben von jeder Seite ca. 4-5Min. grillen, bis die **Zucchini** gar, aber noch bissfest sind und schöne Grillstreifen haben.



6. Zucchini servieren

Die **gegrillten Zucchini** auf einen großen Teller geben und mit dem **restlichen Kräuteröl** übergießen. Die **restlichen Oreganoblätter** darüberstreuen. Zusammen mit dem übrigen **Grillgut**, den **Beilagen** und dem **Dip** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@](#) [n](#) [v](#) **#marleyspooning**