

# Tzatziki-Kartoffelsalat



Die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Magerquark, Joghurt und Öl glatt rühren. Die ausgedrückten Gurkenraspel, Lauchzwiebeln und Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermischen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Schmeckt z.B. mit (kalten) Frikadellen und als Beilage beim Grillen.

## Zutaten für 4 Portionen:

**1 kg** Kartoffel(n), festkochend

**150 g** Magerquark

**300 g** Joghurt, am besten griechischer

**1 EL** Olivenöl, mild, oder neutrales Öl

$\frac{1}{2}$  Salatgurke(n), grob gehobelt und ausgedrückt

**2** Lauchzwiebel(n), in Ringe geschnitten

**2 Zehe/n** Knoblauch, durchgepresst

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

**Rezept von: dodith**