

# Hier und heute



## **Lauwarmer Salat von neuen Kartoffeln mit Gurken, Fetakäse und Schinkenchips**

Lars Middendorf macht Salat von neuen Kartoffeln mit Gartengurke, Feta und Schinkenchips. Sommerlich leichte Küche, die schmeckt.

### **Das Rezept**

von Lars Middendorf für vier Personen

### **Zutaten**

- 1 kg neue Kartoffeln „Annabelle“
- 2 kleine Gurken
- 100 g Fetakäse
- 60 g Joghurt
- 8 Scheiben Schinken
- 1 kl. Bund Dill
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Apfelessig
- 6 EL Rapsöl
- 1 kl. Apfel
- 2 EL Senf
- 1 EL Honig

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln nach Geschmack nur waschen oder auch schälen. Dann in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Feta mit einer Gabel zerdrücken, dann mit dem Joghurt und ggf. noch etwas Wasser eine Fetacreme anrühren.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Apfel und die Gurke würfeln und mit den lauwarmen Kartoffeln vermengen.

Die Schinkenscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen und im Ofen bei 160°C knusprig backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Die Dillblätter zupfen und in einem hohen Behälter mit Öl, Essig, Honig und Senf zu einem cremigen Dressing pürieren. Kartoffeln, Apfel und Gurke gut mit dem Dill-Dressing marinieren.

Zum Anrichten erst die Fetacreme auf dem Teller verteilen, dann in die Mitte den Kartoffelsalat platzieren und schließlich mit Schinkenchips belegen.