

Der libanesische Kartoffelsalat ist eine leichte frische Alternative zu der schweren deutschen Version. Er passt aber nicht nur zur arabischen Küche.

Rezept Libanesischer Kartoffelsalat – Batata Mettabela

Zutaten

- 500g Kartoffeln
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 1/2 Tasse Petersilie feingehackt
- ein paar Blätter frische feingehackte Minze, alternativ ½ Teelöffel getrocknete zerstoßene Minze
- Salz
- Pfeffer
- Saft einer Zitrone
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und pellen. Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln mit der Petersilie, der Minze und den Zwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Salatsoße den Knoblauch in einer Schüssel zerdrücken oder in einem Mörser zerstoßen. Mit dem Salz zu einer Paste verführen. Nun restlichen Zutaten einführen.

Die Salatsoße über die Kartoffeln geben und gut vermischen.