

## Indischer Kartoffelsalat mit Minze

Dieser erfrischende Salat passt auf eine orientalische Vorspeisenplatte, zum Picknick oder auch zum Grillbuffet.

### Zutaten für ein leichtes Hauptgericht für 2-3 Personen oder eine Beilage/Vorspeise für 4-6 Personen:

5-6 mittelgroße Kartoffeln, festkochend  
1 große Salatgurke  
4 EL Öl  
2-3 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL gemahlener Koriander  
1 Msp Chili-Flocken oder 1 TL Chili-Öl, nach Geschmack  
5-6 Stängel Minze

### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Eine große Salatgurke schälen, halbieren und Kerne herauskratzen. Ebenfalls in kleine Würfel schneiden und vorsichtig mit den Kartoffeln mischen. Aus dem Öl, dem Zitronensaft, etwas Wasser, Salz, Pfeffer und den gemahlenden Gewürzen eine Salatsoße zubereiten. Die Minze fein hacken und in die Soße mischen. Soße und Gemüse mischen und vor dem Servieren noch etwas ziehen lassen.



Minze©Martin Kozák/wikimedia