

# Warmer Kartoffelsalat in cremiger Joghurtsoße mit Kresse

Wisst Ihr, als Foodblogger macht man sich viele Gedanken, wenn man neue Rezepte für den Blog plant. Welche Obst- und Gemüsesorten sind saisonal? Wie kann ich etwas besonders Überraschendes, Neues umsetzen und worauf haben meine Leser wohl Lust? Doch manchmal habe ich das Gefühl, dass ganz simple, einfache und schnelle Alltagsrezepte dabei zu kurz kommen. Ich versuche zwar immer, möglichst alltagstaugliche Rezepte vorzustellen, doch Gerichte die wirklich mega einfach sind, kann man doch nicht genug haben, oder? Daher gibt es heute ein Rezept für einen köstlich cremigen, warmen Kartoffelsalat. Weil manchmal sind es diese ganz ganz simplen Dinge, die so richtig tolles Soulfood sind. Kennt Ihr das? Was sind Eure liebsten Alltagsklassiker, die Ihr in wenigen Minuten zubereiten könnt? Bin gespannt auf Eure Ideen und natürlich auf Euer Feedback zu diesem leckeren, sättigenden Salat. Alles liebe, Eure Lea.

## Zutaten für 2 Portionen

- 650-700 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
- Meersalz
- 170 g ungesüßter Natur-Sojajoghurt (ich benutze Sojade)
- 1 EL Tahini
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL Lake von sauren Gurken
- 15 g Hefeflocken
- 1 EL glutenfreie Tamari Sojasoße
- 50 ml ungesüßter Pflanzendrink (oder Wasser) - Ihr könnt das Dressing beliebig strecken.
- Grob gemahlener Pfeffer
- 1 Beet Kresse

Tipp: Wenn Ihr keine "Drillinge" (kleine Kartoffeln) erhaltet, schneidet große, festkochende Kartoffeln einfach nach dem Kochen in Scheiben. Wichtig ist bei diesem Salat nur, dass Ihr eine festkochende Kartoffelsorte verwendet. Denn mehlig-kochende Kartoffeln zerfallen zu stark und ergeben hinterher eher eine Art Kartoffelbrei.

## Zubereitung (ca. 20-25 Minuten)

650-700 g kleinen Kartoffeln (Drillinge) gut waschen und ungeschält längs halbieren. Ganz kleine Kartoffeln könnt ihr auch ganz lassen. Die Kartoffelhälften in einem Dampfkocher ca. 20 Minuten weich kochen. Die Kochzeit kann je nach Größe und Sorte der Kartoffeln leicht variieren. Man sollte mit einer Gabel leicht hineinstecken können. Die Kartoffeln nach der Kochzeit mit Wasser überspülen, kurz abdampfen lassen und gut salzen.

Tipp: Wenn Ihr keinen Dampfkocher bzw. "Dämpf-Einsatz" habt, kocht die

Kartoffeln einfach ungeschält in kräftig gesalzenem Wasser. Die Kochzeit verkürzt sich dadurch etwas.

Während die Kartoffeln im Dampfkocher oder in Salzwasser köcheln, könnt Ihr die köstliche Soße zubereiten. Dafür 170 g ungesüßten Natur-Sojajoghurt (ich benutze Sojade), 1 EL Tahini, 2 EL Apfelessig, 1 TL scharfen Senf, 3 EL Lake von sauren Gurken, 15 g Hefeflocken und 1 EL glutenfreie Tamari Sojasoße miteinander verrühren. Das Dressing mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit hinzu geben. Wenn die Kartoffelhälften etwas abgedampft und gesalzen sind, diese mit dem Dressing gut vermischen und mit Kresse garniert noch warm servieren. Das war es schon - super easy, mega lecker! Lasst es Euch schmecken. Ich liebe das Dressing für diesen Kartoffelsalat wirklich sehr und ich bin ein riesiger Fan von Soßen und Dressings. Manch' einem von Euch wird die Soßen-Menge etwas viel vorkommen. Für mich selbst kann es aber nicht "soßig" genug sein. Beim Essen zerquetsche ich die Kartoffeln mit der Gabel und lasse sie sich so richtig damit vollsaugen - einfach mega. Falls es zu viel Dressing für Euren Geschmack ist, kocht etwas mehr Kartoffeln (ca. 100 g) oder benutzt das restliche Dressing für einen anderen Salat. Es hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

### **Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten**

- [Kartoffel-Couscus-Taler mit Gurkensalat](#)
- [Mediterrane Ofen-Quetschkartoffeln](#)
- [Gefüllte Ofen-Avocado mit gerösteten Kichererbsen](#)
- [Bohnen-Sommersalat mit Dill](#)