Zaziki-Kartoffelsalat

Zutatenliste:

700g	Kartoffeln
1	rote Zwiebel
2 TL	Gemüsebrühe
100g	Radieschen
3	Frühlingszwiebeln
150g	Cherry-Tomaten
3	Knoblauchzehen
1	Salatgurke
400g	griechischer Joghurt
20g	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft oder weißen Balsamico
2-3 TL	Kräutersalz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Gemüsebrühe ca. 25 Minuten kochen und anschließend etwa 30 Minuten abkühlen lassen.
2. Zwiebel in Ringe schneiden, Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Frühlingszwiebel ebenfalls in Ringe schneiden und Tomaten halbieren.
3. Das geschnittene Gemüse in eine Salatschüssel geben.
4. Knoblauch klein hacken. Gurke halbieren, entkernen und hobeln.
5. Joghurt, Öl, Zitronensaft, Kräutersalz und Pfeffer verrühren. Knoblauch und gehobelte Gurke unterrühren und zum Gemüse geben. Abgekühlte Kartoffeln unterheben und den Salat abschmecken.