

Kartoffel-Avocado-Salat

Dieser Kartoffelsalat ist schon seit Jahren mein Partyrezept Nr. 1! Zur Geburtstagsparty am Abend, zum sommerlichen Grillfest oder zum Kindergeburtstag – dieser Kartoffelsalat ist garantiert immer dabei. Das Rezept dazu habe ich vor einer halben Ewigkeit in einem Kochbuch einer Freundin entdeckt, als ich sie besuchte. Ich habe die Zutaten nur überflogen und deshalb meine ganz eigene Art gefunden, diesen Salat zuzubereiten. Und seit jeher ist er quasi ein Klassiker in unserem zu Hause!

Zutaten

- 1.5 kg - Kartoffeln
- 3 - Avocados
- 2 Pakete - Kresse
- 3 EL - Olivenöl
- 0.5 - Zitrone
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gar kochen und anschließend abkühlen lassen.
2. Die abgekühlten Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
3. Die Avocados schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die gewürfelten Avocados mit zu den Kartoffeln geben.
4. Die Kresse mit einer Schere schneiden (kurz über dem Boden) und ebenfalls mit in die Schüssel geben.
5. Olivenöl, den Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut miteinander vermengen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia