



 45 Minuten

 Einfach

## FRISCHER KARTOFFELSALAT ZUM GRILL-STEAK

Zum Grillen braucht es nicht viel: Schweinekoteletts, frischer Kartoffelsalat mit Käse und gute Freunde für eine tolle Zeit.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für unseren Kartoffelsalat zum Grillen zunächst Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln halbieren. Gemüsebrühe in einen Topf gießen. Zwiebel pellen und fein würfeln, in der Gemüsebrühe ca. 3 Min. garen. 2 - 3 EL Brühe abnehmen und mit dem Zaziki verrühren, die übrige Gemüsebrühe über die Kartoffeln gießen und ca. 30 Min. durchziehen lassen.

### SCHRITT 2

Paprika putzen, abspülen und klein würfeln. Sylter in Würfel schneiden. Endiviensalat putzen, abbrausen und klein zupfen. Als Salatbett in eine flache Schüssel geben. Kartoffeln mit Paprika und Sylter Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Endiviensalat geben. Zaziki darüber verteilen und mit Petersilie bestreuen.

### SCHRITT 3

Schweinekoteletts auf dem Holzkohlegrill von beiden Seiten ca. 12 - 15 Min. grillen. Salzen und pfeffern und zum Salat servieren.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2452/586

Fett (g): 23,5



 Zutaten

4 Personen

### FÜR DEN KARTOFFELSALAT

750 g kleine Kartoffeln

1 Prise Salz

150 ml Instant-Gemüsebrühe

1 Stück Zwiebel

185 g MILRAM frischer Zaziki

1 Stück rote Paprikaschote

1 Stück grüne Paprikaschote

6 Scheiben Sylter

200 g Salat (z.B. Lolo Rosso)

1 Prise Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

### FÜR DAS GRILLEN

4 Schweinekoteletts à 200 g

Salz

Pfeffer

Kohlenhydrate (g): 32

Eiweiß (g): 59,9