



## KARTOFFELTORTE MIT SAISONALEM SALAT UND JOGHURTDIP

### Zutaten (4 Portionen)

1 kg Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
Italienische Kräuter (Oregano, Rosmarin, Thymian)  
Salz, Pfeffer  
100 g Parmesan

Chinakohl (oder anderer Salat der Saison)  
Balsamicoessig weiß  
Walnuss-, Hanf-, Raps-, oder Leinöl  
Salz, Pfeffer  
2-3 TL Senf  
Petersilie frisch oder tiefgekühlt

200 g Joghurt  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver



### Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Kartoffeln waschen und ggf. schälen.
3. Mit der Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben hobeln.
4. In einer Schüssel die Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer, Kräuter und Olivenöl vermischen – dabei die Hände benutzen, sodass alles schön verteilt wird. Den geriebenen Parmesan zugeben und nochmals gut durchmischen.
5. Auf einem mit Backpapier belegten Blech einen Tortenring (ohne Boden) platzieren.
6. Die Kartoffeln schön hineinschichten, den Tortenring entfernen und im Ofen ca. 45-50 Minuten backen, bis die Kartoffeltorte goldbraun und die Kartoffeln weich sind.
7. Für das Dressing, Essig und Öl mit Senf, Salz und Pfeffer sowie der gehackten Petersilie vermischen und mit den klein geschnittenen Salt marinieren.
8. Für den Joghurdip, Joghurt mit einer gepressten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer sowie etwas Paprikapulver verrühren.