



MEIN GENUSS



Salat mit gebratenen Kartoffeln



It's a match!

It's a match! Mit unseren Salatkräutern wird jedes Dressing zu einem einzigartig leckeren Geschmackserlebnis!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Kartoffeln waschen, abbürsten und anschließend halbieren. Auf ein Backblech legen, mit 2 EL Olivenöl, dem gehackten Rosmarin und Meersalz bestreuen. Mit Zitronensaft beträufeln und anschließend gut vermengen.
- 2 Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) im vorgeheizten Backofen ca. 25 bis 30 Minuten garen, dabei mehrmals wenden.
- 3 **Für das Dressing:**
Die Zwiebel, Oliven, Kapern und Petersilie jeweils fein zerkleinern, die Tomaten vierteln und alles in eine Schüssel geben. Anschließend Olivenöl sowie Balsamico zugeben und mit **Salatkräutern** sowie Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Die fertigen Kartoffeln in das Dressing geben und vermengen.

Zutaten

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln oder Süßkartoffeln
2 EL Olivenöl
1 TL Rosmarin
Saft einer 1/2 Zitrone

Für das Dressing

125 ml Olivenöl, kalt gepresst
1 rote Zwiebel
30 g schwarze Oliven, entsteint
2 Kapern
6 Cocktailtomaten
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Balsamico
1 TL Salatkräuter
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 26.07.2026.