



## Salat mit gebratenen Kartoffeln



### It's a match!

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







# **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.
- Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) im vorgeheizten Backofen ca. 25 bis 30 Minuten garen, dabei mehrmals wenden.
- 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.
- 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 28.04.2026.