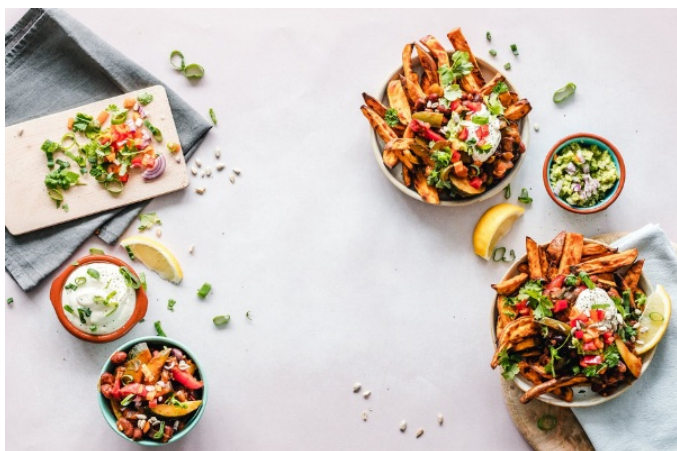




MEIN GENUSS



## 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 15.07.2025.