



Kartoffelsalat mit Ofenkartoffeln

... und Honig-Senf-Sauce

Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Backen | 30 Min
- Zusammensetzen | 5 Min
- Fertig in | 45 Min

Einkaufsliste

2-4 Personen

- 1000 g Kartoffeln (z. B. Drillinge, gerne festkochend)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 30 g flüssige Butter
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Chiliflocken

Für die Honig-Senf-Sauce

- 60 ml Senf
- 100 ml Joghurt
- 1 EL Honig
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Worcestersauce
- 40 ml Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Außerdem:

- 70 g frischen Spinat
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL frische, gehackte Petersilie
- 1 EL frisches, gehacktes Basilikum
- 1/2 rote Zwiebel
- 1-2 Karotten
- 100 g Feta oder Burrata
- Zusätzliches Gemüse wie Paprika oder Tomaten nach Belieben

So wird's gemacht

Für die Kartoffeln

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech leicht buttern. Kartoffeln gut waschen. Wenn die Schale sehr hart ist, schälen. Größere Kartoffeln vierteln, kleinere halbieren. Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken.

Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln auf das Blech geben. Olivenöl, Butter und die Gewürze und getrockneten Kräuter hinzugeben und alles gut vermengen. Kartoffeln im Backofen 30 Minuten goldbraun backen. Hinweis: Je nach Sorte und Größe können die Kartoffeln auch längere Zeit zum Garen benötigen. Mit einer Gabel den Garpunkt testen. Leicht abkühlen lassen.

Für die Honig-Senf-Sauce

Alle Zutaten in ein Gefäß oder ein Schraubglas geben und gut verrühren bzw. schütteln. Die Kartoffeln in eine Schale geben. Die Hälfte der Sauce hinzugeben.

Spinat grob hacken. Frühlingszwiebeln klein schneiden. Rote Zwiebel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Zitronensaft pressen. Die Karotten mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Alles inklusive der Kräuter zu den Kartoffeln geben und gut vermengen. Vor dem Servieren Burrata oder Feta sowie nach Belieben weiteres Gemüse hinzugeben.

Wer möchte, kann auch noch 2-3 hartgekochte Eier hinzugeben. Dazu passen außerdem auch gut Radieschen oder Gurken.

