



Ofenkartoffel-Salat

mit Tomaten und Mozzarella

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

1. Ofenkartoffeln vorbereiten: Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die kleinen Kartoffeln gründlich waschen, halbieren und vierteln (je nach Größe) und in eine Schüssel geben. Eine Zwiebel in dünne Streifen schneiden und hinzugeben. 2 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, Oregano und 1 TL Basilikum und einer Prise Paprikapulver hinzugeben und vermengen.
2. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für etwa 25-30 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte mit Parmesan bestreuen und weiter backen bis sie goldbraun und knusprig sind. Gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.
3. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.
4. Derweil die Kirschtomaten waschen und halbieren. 2 EL Olivenöl sowie klein geschnittenen Basilikum, Salz und Pfeffer zu den Tomaten geben und beiseite stellen.
5. Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Babyspinat waschen und trocken schütteln.
6. Den restlichen Basilikum und die Petersilie grob hacken.
7. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, bis sie goldbraun sind. Beiseitestellen.

Basilikum-Marinade zubereiten:

1. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Weißweinessig (oder Zitronensaft), Dijon-Senf und Honig vermengen.
2. Den fein gehackten Knoblauch, das gehackte Basilikum, Oregano, Thymian und Paprikapulver hinzufügen.
3. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und gut verrühren, bis die Marinade homogen ist.

Salat zusammenstellen:

1. Die abgekühlten Ofenkartoffeln, Kirschtomaten, Mozzarella, Babyspinat und Petersilie in eine große Schüssel geben und alles gut verrühren.
2. Den Salat anrichten und sofort servieren. Die Basilikum-Marinade und Parmesan sowie Pinienkerne und optional zum Beispiel Kalamata-Oliven dazu reichen oder darüber gießen und alles vorsichtig miteinander vermengen, sodass die Zutaten gleichmäßig von der Marinade überzogen sind.

Einkaufsliste

Für den Salat:

- 700 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- 1 Handvoll frische Petersilie
- 1 TL Oregano
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Honig
- 30 g geriebener Parmesan
- 250 g Kirschtomaten
- 200 g Mozzarella (oder Feta)
- 100 g Babyspinat

Für die Basilikum-Marinade:

- 4 EL ml Olivenöl
- Zitronensaft
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Handvoll frisches Basilikum, fein gehackt
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Wer möchte:

- 50 g geröstete Pinienkerne
- 50 g Parmesan

