Rezept

Vegetarischer Bratkartoffelsalat mit Feta

Ein Rezept von Vegetarischer Bratkartoffelsalat mit Feta, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	festkochende Pellkartoffeln vom Vortag
1	Romana-Salatherz
150 g	Bio-Salatgurke
3 EL	Aceto balsamico
1 TL	scharfer Senf
	Pfeffer
4 EL	Öl
100 g	Cocktailtomaten
80 g	Feta
1 TL	Zucker
	Salz
1/2 Beet	Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. goldbraun braten.

2. Inzwischen Salat zerpflücken, waschen, trocken schleudern und die Blätter nach Belieben klein zupfen. Tomaten waschen und halbieren. Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Den Feta würfeln.

3. Die Kartoffeln wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten. Essig, Zucker, Senf und restliches Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kartoffeln salzen und pfeffern. Salat, Tomaten und Gurke auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln daraufgeben, mit dem Dressing beträufeln und mit Feta bestreuen. Kresse vom Beet direkt darüberschneiden.