

## Rezept

# Bunter Ofenkartoffel-Salat

Ein Rezept von Bunter Ofenkartoffel-Salat, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> Kartoffeln	<b>2</b> Zwiebeln
Salz	Pfeffer
<b>250 ml</b> heiße Gemüsebrühe	<b>2 EL</b> Kapern
<b>ca. 5 EL</b> Aceto balsamico bianco	<b>2 TL</b> Senf
<b>5 EL</b> Öl	<b>1</b> Salatgurke (ca. 400 g)
<b>1 Bund</b> Radieschen (ca. 250 g)	<b>1 Bund</b> Dill

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 330 kcal, 14 g F, 7 g EW, 43 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden, auf ein tiefes Blech geben. Die Zwiebeln schälen, würfeln und unter die Kartoffeln rühren, salzen und pfeffern. Nun die Brühe angießen und die Kartoffeln im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, zwischendurch wenden.
2. Inzwischen Kapern grob hacken. Die Kapern mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln samt Brühe in eine Schüssel füllen und die Brühe abgießen. Danach die Kartoffeln mit dem Dressing mischen und alles abkühlen lassen.
3. Währenddessen Gurke und Radieschen putzen und waschen. Die Gurke klein würfeln und die Radieschen in Spalten schneiden. Dill waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Alles unter den Salat heben, abschmecken.