

Rezept

Mediterraner Kartoffelsalat aus dem Ofen

Ein Rezept von Mediterraner Kartoffelsalat aus dem Ofen, am 11.12.2024

Zutaten

400 g kleine festkochende Kartoffeln mit dünner Schale (z. B. Drillinge)	2 Stangen Lauch
	2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
100 g Schafskäse	100 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
3 EL Weißweinessig	1 TL körniger Senf
6 Stängel Dill	4 Stängel Minze
6 schwarze Oliven	100 g Kirschtomaten
Chiliflocken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal, 35 g F, 18 g EW, 40 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser gründlich waschen und mit Schale in große, aber mundgerechte Stücke schneiden. Lauch waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Kartoffeln und Lauch auf ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech (Fettpfanne) geben. 1 Knoblauchzehe schälen, in ein Schälchen pressen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken, mit dem Olivenöl zum Knoblauch geben und alles verrühren.
- Das Knoblauch-Würzöl auf Lauch und Kartoffeln verteilen und alles gründlich vermengen, am besten mit den Händen. Salzen, pfeffern und im heißen Ofen (Mitte) 30-40 Min. garen, bis Lauch und Kartoffeln gebräunt sind. Dabei einmal vorsichtig durchrühren.
- Inzwischen für das Dressing den Schafskäse fein zerbröckeln und mit Joghurt, Essig und Senf verrühren. Übrigen Knoblauch schälen und dazu-pressen. Dill und Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, grob zerschneiden und unter das Dressing rühren, salzen und pfeffern. Die Oliven in Ringe oder Stücke schneiden, dabei entsteinen. Kirschtomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen.
- Kartoffeln und Lauch aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit dem Dressing, den Tomaten und Oliven vermischen. Den Salat entweder lauwarm servieren oder ca. 30 Min. durchziehen lassen. Nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen.