

Rezept

# Ofen-Kartoffel-Salat

Ein Rezept von Ofen-Kartoffel-Salat, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> kleine festkochende Kartoffeln	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver Pfeffer	grobes Meersalz
<b>12</b> Salbeiblätter	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>3 EL</b> Weißweinessig	<b>500 g</b> kleine Tomaten
<b>1</b> weiße Zwiebel	<b>8 EL</b> heiße Gemüsebrühe
	<b>1/2 Bund</b> Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. + 30 MIN. BRATEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kartoffeln waschen, abbürsten, abtrocknen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. 2 EL Öl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Kartoffeln mit der Würzmarinade mischen.
2. Ein Blech mit Backpapier belegen, Kartoffeln darauf verteilen, Salbei abreiben und dazwischen streuen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 30 Min. braten.
3. Inzwischen die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in Spalten schneiden. Den Essig mit der heißen Brühe, Salz, Pfeffer und übrigem Öl verrühren. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit den Tomaten in der Vinaigrette wenden. Kartoffeln und Salbei unterheben. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter hacken und untermischen.