

OFENKARTOFFEL-SALAT



Zutaten für 2 Personen:

500g Kartoffeln
4 EL Öl
1TL getr. Rosmarin
250g grüne Bohnen
50g getr. Tomaten
200g Kirschtomaten
100g Feta
2 EL Weißweinessig
1/2 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln samt der Schale gründlich waschen. In einer Auflaufform die halbierten Kartoffel mit Olivenöl und Salz vermischen. Für ca. 30-35 Min. knusprig backen.

In der Zwischenzeit die Bohnen waschen und halbieren. Für ca. 5-7 Min. in kochendem Salzwasser garen, anschließend gut abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Feta würfeln.

Das Basilikum ebenfalls waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und miteinander vermengen. Den Salat nur noch mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken