



Backkartoffeln mit Hirtenkäse, Baby-Mix-Salat, Orangendressing und Walnüssen

 Dauer
40 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk	1 kg
Öl	6 Esslöffel
Salz	
Orangen	4 St.
Thymian, gerebelt	1 Teelöffel
Honig	1 Esslöffel
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel
Walnüsse	4 Esslöffel
Feta	500 g
Salat-Mix	400 g



Zubereitung

Ofen auf 220° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen, längs in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Öl und Salz mischen. Kartoffelscheiben auf ein Backblech verteilen und auf der untersten Schiene des Ofens ca. 18–20 Min. backen. Schüssel säubern.

Orangen waschen, 2 Orange halbieren und den Saft auspressen. Die übrigen Orangen mit einem scharfen Messer runderum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden herausschneiden. Den dabei austretenden Orangensaft ebenfalls auffangen.

In einem Topf Orangensaft erhitzen, Thymians zugeben und ca. 3 Min. köcheln, sodass der Orangensaft etwas einkocht. Den Topf vom Herd nehmen, Honig zugeben und mit dem Schneebesen 4 EL Öl einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zum Abkühlen beiseitestellen.

In einer Pfanne 1 EL Öl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Walnüsse darin unter geleg. Schwenken ca. 2–3 Min. goldgelb anrösten. 1 EL Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Nüsse anschließend auf einem Teller etwas abkühlen lassen.

Feta mit den Händen grob zerbröseln. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Feta auf den Kartoffeln verteilen, salzen und alles im oberen Drittel des Ofens weitere ca. 7–9 Min. gratinieren. Salat waschen und trockenschleudern.

In der Schüssel Salat mit Orangendressing mischen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen,

mit Orangenfilets und Salat auf Tellern anrichten und mit Walnüssen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	956 kcal		
Kohlenhydrate	84 g	Ballaststoff	13 g
Eiweiß	30 g	Fette	59 g