



Röstkartoffel-Salat mit Tomaten und Feta

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|---------|
| Kartoffeln, festkochend | 1 kg |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Olivenöl | 5 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Rosenpaprika | 1 TL |
| Bio-Zitronen | 1 St. |
| Cherrytomaten | 500 g |
| Zucchini | 0.5 St. |
| Feta | 200 g |
| Dill, frisch | 20 g |
| Honig | 1 TL |

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch mit einem Messerrücken platt drücken. Kartoffeln und Knoblauch auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika intensiv vermengen. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.
2. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Tomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Feta mit den Händen zerbröseln. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken.
3. In einer Schüssel 3 EL Olivenöl mit Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. In der Schüssel Röstkartoffeln, Tomaten, Zucchini, Feta und Dill vorsichtig mit dem Dressing vermengen. Röstkartoffel-Salat abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 431 kcal

Kohlenhydrate 53 g

Eiweiß 14 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 19 g
