

KARTOFFELECKEN MIT SALAT DER SAISON

5 Personen

Zutaten:

- 2Kg Kartoffeln
- frischer oder getrockneter Rosmarin
- Salz/Pfeffer/ Paprika Edelsüß
- 1-2 Esslöffel Bratöl
- Salat der Saison
- Balsamico Essig, Olivenöl
- 1 EL süßer Senf

So wird es gemacht:

Kartoffeln waschen, abtrocknen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Kartoffelecken in einer großen Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß und Rosmarin würzen. 1-2 EL Öl hinzugeben und gut verrühren.

Nicht überdeckend auf 1-2 Backblechen verteilen und etwa 20-40 Minuten im Backofen bei 180 Grad backen.

Salat der Saison

Im Winter, Herbst und Frühling: Rote Beete Apfel Walnuss

Rote Beete schälen und hobeln. Äpfel waschen und in Würfel schneiden. Walnüsse knacken und etwas zerbröseln. Alles in einer Schüssel vermengen und ggf. etwas Zitrone hinzugeben.

Im Sommer: Gurkensalat, Tomatensalat oder grüner Salat

Gurken waschen, hobeln mit etwas Salz und Pfeffer würzen und die Salatsoße hinzugeben.

Tomaten waschen, vierteln und in einer Schüssel mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Nach Wunsch rohe Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und die Salatsoße hinzugeben.

Salat zupfen, gut waschen und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren erst mit der Salatsoße vermengen.

Für die Salatsoße 1 Esslöffel Balsamico Essig, 2 Esslöffel Olivenöl und 1 Esslöffel süßer Senf vermischen und über den Salat geben.