

OFENKARTOFFELN MIT SALAT DER SAISON

5 Personen

Zutaten:

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

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.

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

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