



GRIECHISCHER KARTOFFELSALAT MIT FETA

ZUTATEN FÜR 3-4 PORTIONEN

FÜR DEN SALAT

650 g sehr kleine, neue Kartoffeln
1 El Olivenöl
1 rote Zwiebel
250 g bunte Kirschtomaten
1/2 Salatgurke
3 El schwarze Oliven
50 g Feta, grob zerbröseln
1 El Kapern, Pfeffer, Salz

FÜR DAS DRESSING

3 El Olivenöl
2 El Zitronensaft
1 Tl Honig
1 El Petersilie
Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln abwaschen und ungeschält in mundgerechte Stücke schneiden.

Auf einem Backblech verteilen und etwas Olivenöl darüber geben. Anschließend 20-30 Minuten backen, sodass die Kartoffeln gar und gut gebräunt sind.

Die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und mit den fertigen Kartoffeln direkt aus dem Ofen in einer Schüssel mischen.

Alle Dressingzutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Dressing über die Kartoffeln geben.

Die Kirschtomaten halbieren, die Gurke vierteln und anschließend in Scheiben schneiden, alles mit den Oliven und Kapern unter den Salat heben.

Nun den zerbröselten Feta über den Salat streuen und mit einem Spritzer Zitrone abschmecken. Anschließend mindestens 30 Minuten ziehen lassen und servieren.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 40 Min.

ERNÄHRUNGSHINWEIS
vegetarisch, glutenfrei