



Feldsalat mit Honig-Senf- Röstkartoffeln und Feta

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 2 Personen

Zutaten Kartoffeln:

- 400 g Kartoffeln, kleine
- 2 EL Öl
- 1 EL Honig
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer



Zutaten Feldsalat:

- 200 g Feldsalat
- 1 EL Öl
- 3 EL Balsamico
- 1 TL Salatkräuter
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- 1 EL Erdbeerkonfitüre

Sonstiges:

- 150 g Feta
- 120 g Cherrytomaten

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
2. Knoblauch schälen und pressen. Mit Öl, Honig und Senf mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
3. Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke schneiden
4. Kartoffelstücke zur Honig-Senf-Mischung geben und gut durchmischen
5. Auf dem Backblech verteilen und im Ofen 25-30 Minuten goldbraun backen
6. In der Zwischenzeit den Feldsalat waschen und aus den restlichen Salatzutaten das Dressing anrühren
7. Feta klein würfeln und Tomaten halbieren
8. Feldsalat mit dem Dressing anmachen und mit Feta, Tomaten und Kartoffeln direkt servieren