

Roasted Potatoe Salad

Roasted Potatoe Salad mit Rucola & Speck

Kartoffelsalat ist in vielen Haushalten ein echter Klassiker. Ob zu Geburtstagen, Familienfeiern oder an Heiligabend, Kartoffelsalat geht irgendwie immer. Wer es dabei nicht nur klassisch mit Mayo, Gurken und Ei mag, der sollte diesen Roasted Potatoe Salad unbedingt ausprobieren. Wie der Name schon verrät, wird dieser Kartoffelsalat mit gerösteten Kartoffeln gemacht. Das ist richtig lecker und definitiv mal ein ganz anderer Kartoffelsalat. Die Kombi aus Ofenkartoffeln, geröstetem Speck und frischen Zutaten wie Rotkohl und Rucola ist absolut anders, aber so gut, dass es den Salat bei uns regelmäßig gibt.

Für den Salat habe ich kleine Kartoffeln (etwa wie Drillinge) verwendet. Diese habe ich gründlich gewaschen, etwas trocknen lassen und dann einfach nur halbiert. Bei größeren Kartoffeln könnt ihr einfach mundgerechte Würfel/Stücke schneiden. Anstelle von durchwachsenem Speck habe ich dieses mal magere Schinkenwürfel verwendet. Wer nicht so auf die Kalorien achten muss, kann natürlich ganz normalen Speck, oder auch Bacon verwenden. Ebenso könnt ihr statt der light Mayonnaise und dem Zero Ketchup, auch ganz normale Mayo und Ketchup benutzen.

Deftiger Kartoffelsalat mit Ofenkartoffeln, grünen Bohnen, Rotkohl, Rucola & Speck

Für den Roasted Potatoe Salad zuerst den Backofen auf 220 Grad Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen, halbieren und in eine Schüssel geben. Das Sesamöl und die Gewürze dazu geben und alles gut miteinander vermengen. Die Kartoffeln anschließend gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen für etwa 35-45 Minuten backen.

Währenddessen die Bohnen für etwa 5-6 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Die Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne anbraten und zur Seite stellen. Zwiebel und Rotkohl in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Rucola, Bohnen, Zwiebeln, Rotkohl, die Schinkenwürfel und die Kartoffeln in eine große Schüssel geben und gleichmäßig verrühren. Das Dressing über den Salat geben, alles noch einmal durchmengen und genießen.



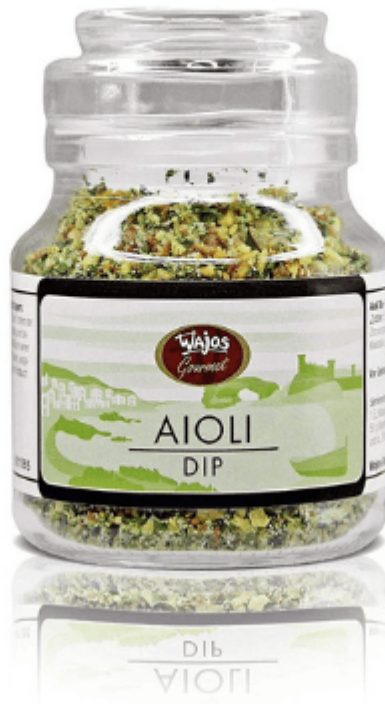
Ankerkraut „Sour-Cream & Onion“, Dip-Gewürzmischung



Just Spices Kräuter Quark Gewürz



Ankerkraut Tzatziki, Dip-Gewürzmischung



Aioli Dip Gewürzmischung

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
