

Griechischer Kartoffelsalat

Zutaten für 5 Personen:

500	g	kleine speckige Kartoffeln, waschen
2	ST	Bio-Zitronen, waschen
2	ST	Knoblauchzehen, ganz in der Schale lassen
1	Bund	Schnittlauch
½	Bund	Dill
2	EL	Olivenöl, natives Olivenöl Salz
3	EL	gemischte Oliven, grün und schwarz ohne Kerne
250	g	Kirschtomaten, waschen und halbiert
100	g	Fetakäse, grob zerbröckeln

Dressing

1	TL	Dijon-Senf
1	TL	Honig
2	EL	Bio Rotweinessig
1	TL	getrocknete Minze
2	EL	kalt Wasser
2	EL	natives Olivenöl Salz, Pfeffer

Herstellung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln, die Zitronen in etwa gleich große Stücke schneiden.
3. Schnittlauch und Dill waschen und trocken schütteln, anschließend fein hacken.
4. Kartoffeln, Zitronen und Knoblauch in eine große Schüssel geben und mit der Hälfte der Kräuter, 2 EL Olivenöl und etwas Salz vermischen.
5. Auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für ca. 30 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens garen.
6. Zwischendurch 1-2 mal durchmischen.
7. Sobald die Kartoffeln leicht gebräunt und gar sind, das Blech aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Zitronen und Knoblauch entfernen (Knoblauch für das Dressing aufheben) und nur die Kartoffeln in eine große Salatschüssel geben.
9. Kirschtomaten und die Fetastücke zusammen mit den Oliven und den restlichen Kräutern zu den Kartoffeln in die Schüssel geben.
10. Für die Dressing alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben.
11. Den gegarten Knoblauch aus der Schale dazu drücken und alles mit dem Pürierstab zu einem cremigen Dressing pürieren.
12. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen, falls das Dressing zu dickflüssig erscheint.
13. Das Dressing über den Salat geben, alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen und sofort servieren.

