

Ofenkartoffelsalat

Gesamtzeit: 55 min.
Portionen: 4



Zutaten:

800 g NATUR Lieblinge Drillinge
9 EL GUT BIO Olivenöl
Salz
Le Gusto Pfeffer
400 g Datteltomaten
2 Zwiebeln
1 Pfirsich
3 EL Ajvar
1/2 NATUR Lieblinge Zitrone
1 EL Schneekoppe BIO Agavendicksaft
1 Topf Petersilie

Anweisungen:

Die Kartoffeln waschen und in grobe Stücke schneiden.
Mit 5 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer vermischen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) 25 bis 35 Minuten knusprig backen.
Die Datteltomaten waschen, mit 1 EL Olivenöl mischen und in eine Auflaufform geben.
Für 15 bis 20 Minuten mit in den Ofen geben.
Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln, die Tomaten und die Zwiebeln mischen.
Für das Dressing die Zitrone auspressen und den Pfirsich schälen, entkernen und pürieren.
Die pürierte Pfirsichmasse mit dem Ajvar, 1 EL Zitronensaft, dem Agavendicksaft und 3 EL Olivenöl verquirlen.
Das Dressing nun vorsichtig unter den Salat rühren und abkühlen lassen.
Die Petersilie waschen, grob hacken und untermischen.