

## INSALATA DI PATATE ARROSTO

### ZUTATEN

#### *Zutaten für den Salat:*

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Packung b\*getrocknete Tomaten
- 1 Packung Feta
- 3 EL b\*Pinienkerne
- 1 große Hand voll Rucola
- 1 Hand voll frischem Basilikum
- ca. 250 g Cherrytomaten Mix
- 2 Schalotten

#### *Zutaten für das Dressing:*

- 6 EL Olivenöl
- 2 EL heller Balsamico
- 1 TL b\*Ahornsirup
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer



### ... SO GEHT'S

1. Getrocknete Tomaten in Wasser einlegen. Pinienkerne ohne Fett rösten.
2. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl rundherum goldbraun anbraten, am Ende salzen.
3. Bei Seite stellen und abkühlen lassen.
4. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Schalotten schälen und fein würfeln.
5. Feta grob zerbröseln, Basilikum klein hacken. Tomaten halbieren oder vierteln.
6. Für das Dressing Olivenöl mit Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren.
7. Alle Zutaten vermengen, abschmecken und servieren.

Auch lauwarm schmeckt dieser Salat super!



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**