



Röstkartoffel-Salat mit Tomaten und Feta

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
👉 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	1 TL
Bio Zitronen	1 St.
Cherrytomaten	500 g
Zucchini	0.5 St.
Feta	200 g
Dill, frisch	20 g
Honig	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch mit einem Messerrücken platt drücken. Kartoffeln und Knoblauch auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika intensiv vermengen. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.
2. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Tomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Feta mit den Händen zerbröseln. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken.
3. In einer Schüssel 3 EL Olivenöl mit Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. In der Schüssel Röstkartoffeln, Tomaten, Zucchini, Feta und Dill vorsichtig mit dem Dressing vermengen. Röstkartoffel-Salat abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	431 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	19 g