



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Insalata di Patate Arrosto

Zutaten für den Salat:

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

Zutaten für das Dressing:

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

Zubereitung:

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.

Guten Appetit!