

Rezept

Kopfsalat mit Kartoffelspalten

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 Kopfsalat
- 300g Kartoffeln
- 200g Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 1 Bund Radieschen
- ½ Gurke
- 5 EL Olivenöl
- 4 Eier (hartgekocht)
- Kräuter (Schnittlauch, Rosmarin)
- Salz, Pfeffer, Paprika

Den Salat gründlich waschen und trocknen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in schöne Spalten schneiden. Das Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Kräutern, je nach Vorliebe, mischen und die Kartoffelspalten damit einstreichen, im Backofen bei ca. 180°C für 20 Minuten garen.

Den Salat in mundgerechte Stücke teilen. Die Zwiebeln in grobe Ringe schneiden und zum Salat geben.

Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln, auch die Gurke waschen und zum Salat schneiden. Alles gut vermengen, das übrige Öl gut unterrühren. Die fertig gegarten Kartoffelspalten dazu geben. Die Eier pellen und vierteln, ebenfalls zum Salat geben und servieren. Wer mag kann auch gern noch weiteres Gemüse zugeben, auch Hühnchen streifen schmecken sehr gut dazu.

Guten Appetit!

[Zurück](#)