



REZEPT DER WOCHE

KW 22 27.05. – 02.06.2024

Mediterraner Kartoffelsalat

(Für 4 Portionen)

Das brauchen Sie:

- 1 kg [Frühkartoffeln](#) (Art.Nr. 521)
- 500 g [Fenchel](#) (Art.Nr. 723)
- 300 g [Cocktailtomaten](#) (Art.Nr. 104)
- 1 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- oder
- 1 Bund [Frühlingszwiebeln](#) (Art.Nr. 405)
- 40 g [Basilikum](#) frisch oder 1 TL [getrocknet](#) Art.Nr. 473 oder 8123)
- 180 g [Feta](#) (Art.Nr. 2053)
- 120 g [Oliven ohne Stein](#) (Art.Nr. 17119)
- 2 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 5 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8229)
- 3 EL [Balsamico Essig](#) (Art.Nr. 8114)
- 1 TL [Honig](#) (Art.Nr. 7187)
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale halbieren oder in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fenchelgrün abschneiden und zur Seite legen, Fenchel ebenfalls in Stücke schneiden. Zwiebeln quer halbieren und in 2 cm breite Streifen (bei Lauchzwiebeln das Grün abschneiden und zur Seite legen, das Weiße quer in 1 cm breite Scheiben) schneiden. In einer Schüssel 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren, Kartoffeln, Fenchel und Zwiebeln darin gut vermengen und auf einem Backblech mit Backpapier gut verteilen. In den Ofen schieben (Mitte) und 25 min. backen.

Tomaten halbieren und zusammen mit den Oliven auf dem Backblech verteilen, mit einem Pfannenwender unterheben und weitere ca. 10 min. backen, bis die Kartoffeln angebräunt und weich sind.

Alles in eine große Schüssel geben, in Würfel geschnittenen Feta, bei Lauchzwiebeln das in Streifen geschnittene Grün und das gehackte Fenchelgrün dazugeben. In einer Schüssel das restliche Öl, kleingehackten Knoblauch, Balsamico-Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, darüber verteilen und alles vorsichtig vermengen, bei Bedarf nachwürzen. Zum Schluss die kleingezupften Basilikumblätter unterheben. Warm oder kalt servieren.

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIOHOF