

Kartoffel-Wedges-Salat

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|--------|-------------------------------|
| 1000 g | kleine Kartoffeln (Drillinge) |
| 1 TL | Salz |
| | Pfeffer |
| 100 ml | Rapsöl |
| 100 ml | weißer Balsamico-Essig |
| 200 g | Kirschtomaten |
| 1 Bund | Lauchzwiebeln |
| 2 Pck. | Mini-Mozzarella-Kugeln |

Zubereitungszeit: 15 Min.; Backzeit: ca. 30 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen, putzen und in Spalten schneiden.
- Kartoffelspalten mit Salz und Pfeffer würzen, Öl dazugeben und alles gut vermischen.
- Marinierte Kartoffelspalten auf einem Backblech mit der Schnittfläche nach oben verteilen und im Backofen bei 180 °C ca. 30. Minuten backen.
- Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, mit dem Essig ablöschen, gut vermischen und in eine Schüssel füllen.
- Kirschtomaten und Lauchzwiebeln waschen und putzen. Kirschtomaten nach Wunsch halbieren und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides zu den gebackenen Kartoffelspalten geben.
- Mini-Mozzarella-Kugeln abgießen, ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut vermengen.
- Den Kartoffel-Wedges-Salat kann warm serviert werden. Er schmeckt aber auch kalt z.B. am nächsten Tag.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 156 kcal | 10,3 g | 8,2 g | 7,7 g | 162 mg |
| | | | | |