

Kochen

Simon Tress

Dienstag, 18.06.2019

Bratkartoffelsalat mit Feta

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1000 g Kartoffeln, festkochend
- Salz
- 4 EL Butterschmalz
- 1 Bund Brunnenkresse
- 200 g Cherry-Tomaten
- 8 Radieschen
- 0,25 Salatgurke
- 200 g Feta (Schafskäse)
- 3 EL Balsamessig, hell
- 1 TL Honig
- 2 TL Senf
- Pfeffer
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Sesamsamen
- 1 TL Bio-Zitronenschale, abgerieben



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mindestens 2 Stunden oder bereits am Abend vorher in Salzwasser ca. 20 Minuten knapp garen.
2. Anschließend abgießen, abtropfen und vollständig abkühlen lassen.
3. Die Kartoffeln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Butterschmalz in einer großen Pfanne portionsweise erhitzen.
5. Kartoffeln darin möglichst nebeneinander liegend, von jeder Seite, ca. 5-6 Minuten goldbraun braten. Dabei salzen und pfeffern.
6. Inzwischen Brunnenkresse, Tomaten, Radieschen und Gurke putzen, abbrausen und klein schneiden.
7. Feta grob zerbröckeln oder würfeln.
8. Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren.
9. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.
10. Mit etwas Salz und Zitronenschale mischen.
9. Kartoffeln auf einer Platte anrichten. Salatzutaten darauf verteilen, Dressing darüberträufeln, Sesam darüber streuen und sofort servieren. Der Salat ist ein toller Begleiter zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.