



Knuspriger Ofenkartoffel-Salat mit Feta und Oliven

Zutaten

- 300-400 g Kartoffeln vorzugsweise festkochend oder vorwiegend festkochend, am Vortag gekocht und abgekühlt
- 2-3 EL Olivenöl aufgeteilt für Ofen und Dressing
- 1 Handvoll Oliven schwarz oder grün, nach Geschmack
- 1 Prise Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Schuss Sherry-Essig
- 75-100 g Fetakäse aus Schafsmilch
- ½ rote Zwiebel

Zubereitung

Kartoffeln vorbereiten: Die am Vortag gekochten Kartoffeln je nach Größe halbiert oder geviertelt auf ein Backblech oder in eine auflauffeste Form geben.

Im Ofen backen: Die Kartoffeln mit etwas Olivenöl beträufeln und die Oliven dazugeben. Im vorgeheizten Ofen (ca. 200 °C Ober-/Unterhitze oder Umluft) für ca. 15 Minuten backen, bis die Kartoffeln wieder heiß und an den Rändern schön knusprig sind.

In die Schüssel geben: Die knusprigen Ofenkartoffeln samt den Oliven direkt vom Blech in eine Salatschüssel umfüllen.

Würzen: Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Ein gutes Olivenöl und einen kräftigen Schuss Sherry-Essig darüber geben und alles vorsichtig vermengen.

Das Finale: Den Fetakäse mit den Händen direkt über den warmen Kartoffeln zerbröseln. Die rote Zwiebel in feine Ringe oder Würfel schneiden, dazugeben und alles noch einmal leicht durchschwenken, sodass der Feta ganz leicht anschmilzt. Warm genießen!

TIPP:Tomaten-Kick: Gib in den letzten 5 Minuten der Backzeit eine Handvoll Kirschtomaten mit auf das Blech. Sie werden im Ofen herrlich süß und saftig.