

Röstkartoffelsalat mit Chicoree, Petersilie, Orangen

Für 4 Portionen

1 kg festk. Kartoffeln	6 EL Rapsöl	Meersalz
250 g Kirschtomaten	30 g glatte Petersilie	2 Chicoree (à 100 g)
50 g Sesam	4 kl. Orangen	6 EL Sesamöl
2 EL Weißweinessig	1 TL Agavendicksaft	Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen, Kartoffeln waschen, gleichmäßig würfeln, mit dem Öl in einer Schüssel vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Meersalz bestreuen und 20-25 Minuten rösten.

Währenddessen Tomaten waschen, halbieren.

Petersilie waschen, grob hacken. Chicoree waschen, putzen, in feine Streifen schneiden.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Die Schale der Orangen mit einem scharfen Messer vollständig abschneiden, dabei das Weiße mit abschneiden. Orange quer in Scheiben schneiden.

Sesamöl, Essig und Agavendicksaft verquirlen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Alle Zutaten, bis auf Sesam und Orangen, in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Auf Schälchen verteilen und mit Sesam und Orangen anrichten.

NN am 24. Juni 2026