

Bratkartoffel-Salat

Für 4 Personen

800 g gekochte Kartoffeln	Öl	Salz, Pfeffer
100 g Rucola	1 Bund Radieschen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zwiebel	100 g gehob. Parmesan	

Für das Dressing:

1 EL Senf	6 EL Olivenöl	5 EL heller Balsamico
Spritzer Wasser	Salz, Pfeffer	Prise Zucker

Kartoffeln vom Vortag in Scheiben oder Stücke schneiden. In etwas hitzebeständigem Öl kräftig von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucola und Radieschen waschen, Radieschen in feine Scheiben hobeln.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zwiebel sehr fein hacken.

In einer Schüssel Kartoffeln, Schnittlauch, Radieschen, Rucola, Zwiebel und gehobelten Parmesan vermischen.

Für das Dressing alle Zutaten in ein Schraubglas geben, verschließen und kräftig schütteln. Erst kurz vor dem Servieren das Dressing unterheben (damit die Kartoffeln knusprig bleiben), auf Tellern portionieren und servieren.

Björn Freitag am 16. Januar 2026