Artikel vom 03.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 08:05 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bratkartoffelsalat

Bratkartoffelsalat



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 bis 6 Portionen): 1 kg gekochte Drillinge, 1 bis 2 EL Rapsöl, 1 TL Pommessalz, 750 g bunte Tomaten, ½ Bund Schnittlauch oder 3 Frühlingszwiebeln. Dressing: 4 EL Rapsöl, 2 bis 3 EL Kräuteressig, 1 EL mittelscharfer Senf, 1 EL cremiger Honig, Pfeffer und Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die Kartoffeln mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Rapsöl und dem Pommessalz vermengen. In der Heißluftfritteuse bei 200 °C Airfry circa 12 Minuten kross backen, dabei darauf achten, dass die Stücke alle einzeln liegen, gegebenenfalls in mehreren Portionen garen. Alternativ die marinierten Kartoffelstücke bei mittlerer Hitze in einer Pfanne krossbraten. Inzwischen die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in noch mehr Stücke schneiden. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die Zutaten für das Dressing vermischen. Es sollte nicht zu salzig sein, da die Kartoffeln mit Pommessalz gegart werden. Die Kartoffeln abkühlen lassen und alles vermengen, dann final abschmecken.

Kathrin Fries