

# Hier und heute

## **Kartoffelsalat aus Ofenkartoffeln mit Kirschtomaten, Kapern und Feta**

Julia Floß macht einen köstlichen Salat aus Ofenkartoffeln mit Kirschtomaten, Kapern und Feta – perfekt für jeden Anlass.

### **Das Rezept**

von Julia Floß für vier Personen

#### **Zutaten**

- 600 g Drillinge
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Kirschtomaten
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Romana-Salatherzen
- 2 EL Taggiasca-Oliven
- 2 EL Kapern
- 2 EL Pinienkerne, geröstet
- 100 g Feta

#### **Zutaten für die Vinaigrette**

- 1 EL Honigsenf
- 1 EL Honig
- 2 EL heller Balsamessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

#### **Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Beides mit Salz und Olivenöl mischen. Alles auf ein Backblech geben und 30 Minuten backen.

Kirschtomaten waschen und halbieren. Die getrockneten Tomaten kleinschneiden. Sellerie und Salatherzen waschen und klein schneiden. Die Kartoffeln zusammen mit den Zwiebeln, den Tomaten (beide Sorten), dem Sellerie, den Salatherzen, den Oliven, den Kapern und den Pinienkernen in eine große Salatschüssel geben und den Feta darüber bröseln. Die Zutaten der Vinaigrette verrühren, dazugeben und alles gründlich mischen. Den Salat abschmecken und servieren.