



Feldsalat mit Roter Bete und Ofenkartoffeln

2 Portionen

Zutaten:

300 g Kartoffeln
1/2 rote Zwiebel
1 TL Olivenöl
Salz & Pfeffer
1 TL Rosmarin

200 g Feldsalat
2 Knollen Rote Bete, vorgegart
2 TL Balsamicocreme, dunkel
1 TL Walnussöl

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Kartoffeln schälen, halbieren und tief einschneiden. Das Olivenöl mit reichlich Salz & Pfeffer und dem Rosmarin verrühren. Die Kartoffeln mit der eingekerbten Seite nach oben auf das Backblech legen und mit der Marinade einpinseln. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten rösten.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Feldsalat gründlich waschen, putzen und trocken schütteln. Die Rote Bete klein schneiden.
4. Den Balsamico mit dem Walnussöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Feldsalat, Rote Bete und Zwiebel mit der Vinaigrette verrühren und auf zwei Tellern anrichten.
6. Nun die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf dem Salat anrichten.