

Salat mit gratinierten Kartoffeln, Kräutern und Ziegenkäse

Zutaten für den Salat (für 4 Personen):

- 2 große festkochende Kartoffeln
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 0,5 TL Meersalz
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Portulak
- 50 g Dill
- 50 g Petersilie
- 50 g Rucola
- 50 g halbfester (Chevrotin) Ziegenkäse
- 50 g fester (Crottin) Ziegenkäse
- 1 EL Honig
- 50 ml Birnensaft
- alternativ: Weißwein oder Wasser
- 1 Tomate

Kartoffeln schälen, in sehr feine Scheibchen hobeln und in eine feuerfeste Auflaufform setzen. Etwas Olivenöl darüber verteilen. Mit gerebeltem Rosmarin und etwas Meersalz würzen. Im Backofen 5 Minuten auf höchster Stufe (Oberhitze) gratinieren.

Wenn die Kartoffeln gut gebräunt sind, die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die frischen Kräuter darüber schneiden. Beide Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf die gratinierten Kartoffeln geben. Honig mit Birnensaft, Weißwein oder Wasser verrühren und die Kartoffeln damit beträufeln. Tomate entkernen, in kleine Stücke schneiden und über den Salat geben.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 28.08.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen