



# Ofen-Kartoffel-Spargel-Salat

WÜRZIG, FRISCH & EINFACH LECKER

AUS DEM OFEN – MIT LIEBE GEMACHT



FÜR 4  
PERSONEN



ZUBEREITUNG  
20 MIN



BACKZEIT  
CA. 45 MIN

## ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 kg kleine Kartoffeln (am besten Drillinge)
- 500 g grüner Spargel
- 250 g Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- etwas Öl

### FÜR DIE KARTOFFEL-MARINADE

- Bratkartoffelgewürz  
Alternativ: Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und italienische Kräuter

### FÜR DAS DRESSING

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL dunkler Balsamico
- optional etwas Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- etwas Wasser zum Verdünnen



Frisch aus dem Ofen – einfach köstlich



## ZUBEREITUNG

### 1 Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Ofenstein beziehungsweise das Backblech direkt mit hineingeben.

Wichtig: Wenn du ein normales Backblech verwendest, den Ofen bitte auf 200 °C herunterstellen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Anschließend in eine Schüssel geben und mit etwas Öl sowie dem Bratkartoffelgewürz vermengen. Kurz durchziehen lassen.

Den heißen Ofenstein vorsichtig aus dem Ofen nehmen, leicht einfetten und die Kartoffeln darauf verteilen. Danach für etwa 30 Minuten im Ofen backen.



### 2 Gemüse vorbereiten

Währenddessen:

- die roten Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden
- die Tomaten waschen und vierteln
- den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden



### 3 Dressing anrühren

Für das Dressing einfach alle Zutaten miteinander verrühren und kurz ziehen lassen.



### 4 Alles fertig garen

Die Kartoffeln nach den ersten 30 Minuten aus dem Ofen holen. Den grünen Spargel darüber verteilen und alles nochmals etwa 15 Minuten backen. Zwischendurch gerne einmal vorsichtig durchmischen. Danach etwas abkühlen lassen.

Die Kartoffeln und den Spargel zusammen mit den Tomaten und den roten Zwiebeln in eine große Schüssel geben. Das Dressing darüber verteilen, alles gut vermengen und kurz durchziehen lassen.

Anschließend genießen.



## TIPPS & VARIATIONEN



Schmeckt auch lecker mit Feta, Rucola oder Parmesan.



Etwas Zitronenschale im Dressing sorgt für eine frische Note.



Das Dressing lässt sich gut vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Einfach.  
Lecker.  
Selbstgemacht!

