

# Einfacher Salat mit Röstkartoffeln (Feb27)

## Schritt 1

Die Kartoffeln waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Für die Marinade den Senf mit dem Honig, Öl und Zitrone vermischen, den gepressten Knoblauch unterrühren und mit kräftig Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und die Marinade gut vermischen. Die Kartoffeln im Airfryer ca. 20 Minuten bei 160 Grad rösten, alternativ im Backofen ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

## Schritt 2

Währenddessen den Feldsalat und die Tomaten waschen und vierteln. Den Feta in kleine Würfel schneiden.

## Schritt 3

Wenn die Kartoffeln schön goldgelb sind alle Zutaten miteinander vermischen (die Kartoffeln dürfen gerne etwas abkühlen, schmeckt genauso super) und bei Bedarf mit etwas Tzatziki vermischen.



## Zutaten

- 750 g Kartoffeln (mit Schale)
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- 2-3 EL Rapsöl
- 2 Spritzer Zitrone
- 1 Zehe gepresster Knoblauch
- etwas Salz & Pfeffer
- ½ Block Feta (ca. 100 g)
- 2-3 Handvoll bunte Kirschtomaten
- Feldsalat