

Rezept für

Rucola-Kartoffelsalat mit Zitronendressing

Zutaten – 4 Personen

- 800 g kleine festkochende Kartoffeln
- 100 g Rucola
- 150 g Cherrytomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 50 g Feta
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Honig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Kartoffeln mit Schale gar kochen, etwas abkühlen lassen und halbieren.
- Rucola waschen und trocken schleudern. Cherrytomaten halbieren und die Zwiebel in feine Ringe schneiden.
- Aus Olivenöl, Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Honig, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing verrühren.
- Die noch lauwarmen Kartoffeln mit dem Dressing vermengen. Anschließend Rucola, Tomaten und Zwiebeln vorsichtig unterheben.
- Zum Schluss den Feta darüberbröseln und sofort servieren.

Dazu passt Gegrilltes, Fisch oder frisches Baguette – ideal für warme Sommertage.