



Röstkartoffelsalat mit Paprika-Aioli

mit Minze, Bohnen und gebratenen Tomaten



ca. 30min



3-4 Personen

Wir lieben Salate! Und die müssen gar nicht immer nur aus Blättern bestehen – ab und zu gönnen wir uns auch mal was schön Deftiges. So wie den heutigen Salat, der mit gerösteten Kartoffeln und Zwiebeln, gebratenen Tomaten und leckeren Kidneybohnen überzeugt. Zum Dippen gibt es eine schnelle Aioli mit geräuchertem Paprikapulver. Knackig und frisch ist der Salat dank Rucola und Minze übrigens trotzdem. Besser geht's nicht!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Bio-Kidneybohnen
- 1kg Babykartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 500g Kirschtomaten
- 200g Rucola
- 10g Minze
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 792kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 82.3g, Eiweiß 15.7g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren. Die **Zwiebeln** schälen, jeweils vierteln und zusammen mit den **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** mit 4EL Olivenöl und der **½ des Paprikapulvers** vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen in ca. 20Min. goldbraun und knusprig rösten, dabei nach der Hälfte der Backzeit wenden.



3. Dip zubereiten

Die **Bohnen** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswischen. Währenddessen 2 Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und mit 4EL Mayonnaise, 2TL Essig, 2TL Wasser und dem **restlichen Paprikapulver** verrühren.



4. Tomaten braten

Die **Tomaten** in der Bohnen-Pfanne mit 3EL Olivenöl bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 3-4Min. anbraten, bis sie beginnen zu bräunen und aufzuplatzen. Die **Tomaten** aus der Pfanne nehmen und mit 1 Prise Salz würzen, das **Tomatenöl** aufbewahren.



5. Anrichten & servieren

Den **Rucola** mit dem **Tomatenöl** und den **Bohnen** vermengen. Die **Kartoffeln**, die **Zwiebeln** und die **Tomaten** auf dem **Salat** anrichten, die **Minze** darüberzupfen und alles mit der **Paprika-Aioli** beträufelt servieren.



6. Schickes Dress

Wem das Tomatenöl als Dressing für den Rucola nicht genug ist, der kann damit noch fix eine Vinaigrette anrühren. Und zwar so: 1-2EL Essig gründlich mit 1-2TL Senf verrühren, dann das Tomatenöl einrühren – das funktioniert am besten mit einem Schneebesen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und fertig ist das Ruckzuck-Dressing!