



Röstkartoffelsalat mit Paprika-Aioli

mit Minze, Bohnen und gebratenen Tomaten



ca. 30min



2 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

- 1 Dose Bio-Kidneybohnen
- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 250g Kirschtomaten
- 100g Rucola
- 10g Minze
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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 796kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 15.3g



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 **Zwiebel** schälen, vierteln und zusammen mit den **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



2. Kartoffeln rösten

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



4. Tomaten braten

Die **Tomaten** in der Bohnen-Pfanne mit 2EL 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 und 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: 1EL Essig gründlich mit 1TL 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!