Honig-Senf-Röstkartoffelsalat aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 6 Portionen

Für die Honig-Senf-Kartoffeln:

- 650 g Drillinge (kleine Kartoffeln)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 TL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz

Für den Salat:

- 75 g Feldsalat
- 100 g Mini-Tomaten
- 100 g Feta

Für das Honig-Senf-Dressing:

- 40 ml Olivenöl
- 1 EL Senf
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- 1 EL Honig
- ½ TL Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre zum Marinieren der Röstkartoffeln das Olivenöl mit Honig, Senf, einer Knoblauchzehe und Salz. Wasche die Kartoffeln und schneide sie in grobe Würfel. Mische sie mit der Marinade. Gib die in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse und backe sie 20 Minuten bei 180 Grad. Schüttel den Korb zwischendrin mal durch.
2. Wasche den Feldsalat und die Tomaten. Halbiere die Tomaten. Schneide den Feta in

Würfel.

3. Rühre das Honig-Senf-Dressing an, indem du das Olivenöl mit Senf, Balsamico Essig, Honig und Salz vermischst.
4. Gib den Feldsalat, die gerösteten Airfryer Kartoffeln, die Tomaten und den Feta in eine Schüssel. Gieße das Honig-Senf-Dressing dazu, mahle frisch etwas groben Pfeffer darüber und vermische alles gut. Serviere den Röstkartoffelsalat noch warm.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.