



★
Statt Burrata
können Sie auch
Mozzarella di
Bufala verwenden.
★

MICRO GREENS

Micro Greens sind die jungen Pflänzchen von Gemüse. Sie haben ein intensives Aroma und eignen sich super zum Dekorieren. Micro Greens sind in Coop Supermärkten erhältlich.

Bunter Kartoffelsalat

🕒 30 Min. + 20 Min. backen 🥕 vegi

500 g neue Kartoffeln	Ofen auf 220 Grad vorheizen.
500 g blaue Kartoffeln (z. B. Blaue St. Galler)	Kartoffeln waschen, mit der Schale in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl daruntermischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Knoblauchzehen mit der Schale darauflegen.
4 EL Olivenöl	
4 Knoblauchzehen	

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.

VINAIGRETTE

2 Schalotten	Schalotten fein hacken, mit Aceto, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Knoblauch aus der Schale drücken, Basilikum fein schneiden, zur Sauce geben.
5 EL Aceto balsamico bianco	
5 EL Olivenöl	
¾ TL Salz	
wenig Pfeffer	
1 Bund Basilikum	Bouillon dazugiessen, Kartoffeln daruntermischen.
1 dl Gemüsebouillon, heiss	

250 g Cherry-Tomaten	Tomaten halbieren, Mandeln grob hacken. Kartoffelsalat anrichten, Tomaten, Mandeln, Burrata und Micro Greens darauf verteilen.
80 g Rauchmandeln	
2 Burrata (je ca. 150 g)	
30 g Micro Greens	

Tipp: Der Salat schmeckt auch kalt gut.

Portion (¼): 783 kcal, F 57 g, Kh 44 g, E 19 g