

Gerösteter Kartoffelsalat mit Montagnolo und Seeberger Edel-Nuss-Mix

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

100 g Montagnolo
40 g Seeberger Edel-Nuss-Mix
500 g kleine Kartoffeln
200 g grüne Bohnen
100 g Feldsalat
2 EL Senf
2 EL Honig
4 EL Olivenöl
2 EL Essig
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Anschließend auf einem ausgelegten Backblech verteilen und mit etwas Öl beträufeln und Salz bestreuen. Die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
2. Die grünen Bohnen waschen und die Enden entfernen. Die Bohnen für 3-4 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Edel-Nuss-Mix grob hacken. Den Feldsalat gründlich waschen und trocken tupfen.
3. In einer kleinen Schüssel Senf, Honig, Öl, Essig, Pfeffer und Salz vermischen.
4. Die gerösteten Kartoffeln, grünen Bohnen, Edel-Nuss-Mix und Feldsalat in eine große Schüssel geben und vorsichtig miteinander vermengen. Das Dressing über den Salat geben und zum Schluss den Montagnolo nach Belieben (gewürfelt oder in Schreiben) darüber verteilen.