Baked Potato: der wohl beste Kartoffelsalat der Welt

Niveau

Mittel

☆ ★ ☆

Zutaten

- 1 Süßkartoffel mit Schale, in kleine Würfel (ca. 1*1cm) geschnitten
- 300g Baby-Kartoffeln, geviertelt
- 1 Fenchel-Knolle, in feine Streifen geschnitten
- 100g Beluga-Linsen
- 2 Handvoll Rucola
- Saft von 1 Limette
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 1 Prise Chili
- 1 Handvoll Walnüsse, fein gehackt
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 kleine Handvoll frische Minze, fein gehackt



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

- Die Kartoffeln zusammen mit dem Fenchel in 3 EL Olivenöl wälzen, auf einem Backblech flach ausbreiten und für ca. 40 Minuten bei 200 Grad knusprig backen.
- Die Linsen in Wasser weich kochen
- In einer großen Schüssel den Senf zusammen mit Limettensaft, Chili und dem restlichen Öl vermengen. Reichlich frischen Pfeffer hinzugeben. Salz und die gehackte Minze darunter rühren.
- Die Linsen zusammen mit dem Rucola in das Dressing geben und gut vermengen
- die gehackten Walnüsse unterheben
- am Schluss das heiße Gemüse aus dem Backofen nehmen, unterheben und lauwarm genießen.

© 2026 TIME2TRI GmbH