

Bunter Sommersalat mit Schinken, Burrata, Kartoffeln & Basilikum-Balsamico-Dressing

24.Juni 2022

4 Portionen

Zutaten:

Für die Wedges:

800 g Kartoffeln vorwiegend festkochend

6 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver

1-2 TL Salz

Für den Salat:

2 Pkg. Berger Römer Schinken

1 großer Kopfsalat

2 Kugeln Burrata

100 g Cherry Tomaten

2 Fäuste frischer Spinat

Für die Basilikum-Balsamico-Vinaigrette:

1 Zehe Knoblauch

½ kleine Zwiebel

Einige Blätter Basilikum {frisch gehackt}

50 ml Balsamico

85 ml Olivenöl

Salz & Pfeffer

Zubereitung

Für die Wedges die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Olivenöl mit Paprikapulver und Salz glattrühren und die Kartoffelspalten damit marinieren. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 200°C Heißluft für rund 40 Minuten knusprig backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Kartoffeln wenden.

Salatblätter abschälen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Auf Tellern mit frischem Spinat, je einer halben Kugel Burrata, Römer Schinken und halbierten Cherrytomaten anrichten.

Für das Dressing Knoblauch, Zwiebel und Basilikum schälen und putzen bzw. waschen und trockenschütteln und hacken. Mit dem Aceto Balsamico und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit dem Dressing verfeinern und mit warmen Kartoffel Wedges servieren.

