



**Vier  
Jahreszeiten  
Park  
Oelde**

## Da haben wir den (Kartoffel-)Salat!

Schon angegrillt? Nein? Dann wird's Zeit!

### Kartoffelsalat aus dem *Backofen*



Für je 6-8 Portionen



je 40 min

#### Zutaten:

500 g kleine Kartoffeln	Salz & Pfeffer
500 g Süßkartoffeln	Zucker
150 g Chorizo (o. Kabanossi)	4 Lauchzwiebeln
4 EL Olivenöl	150 g saure Sahne
1 Knoblauchknolle	½ Bund Petersilie
250 g Kirschtomaten	

#### Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen und halbieren. Süßkartoffeln schälen und längs in Spalten schneiden. Chorizo-Wurst in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Knoblauchknolle waagrecht halbieren und mit aufs Blech setzen. Alles mit Olivenöl beträufeln und im Ofen etwa 20-25 min garen. Tomaten waschen und nach 10 min mit auf das Backblech geben und mitgaren. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Für das Dressing 2 der gebackenen Knoblauchzehen, 8 gebackene Tomaten und saure Sahne zusammen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Petersilie fein hacken. Alle Salatzutaten locker miteinander vermischen.

### *Pesto*-Kartoffelsalat

#### Zutaten:

1 kg Kartoffeln	200 g Ricotta
Salz & Pfeffer	100 ml Milch
100 g Parmesan	10 Soft-Tomaten oder eingelegte Tomaten
1 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne

#### Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen, ausdampfen lassen, pellen, würfeln oder in Scheiben schneiden. Parmesan reiben und Basilikum zupfen. Beides mit Ricotta in einem Rührbecher pürieren, dabei Milch langsam bis zur gewünschten Konsistenz einfließen lassen. Mit Salz & Pfeffer kräftig abschmecken. Tomaten in feine Streifen schneiden. Pinienkerne leicht anrösten. Salatzutaten locker vermengen, durchziehen lassen und nochmals abschmecken.