



Frühlingsalat vom Blech

Warum nicht mal warm? Dazu ein leckeres Panini!

Zutaten:

4 Knoblauchzehen
5 Stiele Thymian
800 g kleine, neue Kartoffeln
5+3 EL Olivenöl
1000 g grüner Spargel
400 g Kirschtomaten
150 g Ziegenkäserolle
4 EL Apfelessig
1-2 EL flüssiger Honig
Salz & Pfeffer

 Für 4 Portionen

 60 min

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen und halbieren. Knoblauch schälen und halbieren. Thymian waschen, trocknen und die Blättchen abstreifen. Kartoffeln mit Öl und Thymian vermengen und mit den Knoblauchzehen auf ein Backblech geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 35 min backen. Nach 15 min einmal wenden.
2. In der Zwischenzeit den Spargel waschen, die Enden abschneiden und die Stangen quer halbieren. Tomaten waschen. Den Käse in Scheiben schneiden. Tomaten und Spargel zu den Kartoffeln aufs Blech geben. Nach weiteren 10 min Backzeit den Käse darauf verteilen. Noch einmal 10 backen, bis der Käse weich geworden ist.
3. Essig, Salz, Pfeffer, Honig und 3 EL Olivenöl verquirlen. Blech aus dem Ofen nehmen und das Gemüse mit dem Dressing beträufeln.