

# Gebratener Erdäpfelsalat mit Aioli

Ob als Grillbeilage oder als sommerliches Hauptgericht, dieser gebratene Erdäpfelsalat schmeckt der ganzen Familie. Mit verschiedenen Toppings wird er zu einem echten Highlight.



## Rezept

2 Portionen

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** sehr einfach

### Gebratener Erdäpfelsalat:

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 6 Radieschen
- 4 Frühlingszwiebeln

- 80g Speckwürfel

### **Dressing:**

- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Senf
- Prise Zucker
- Salz, Pfeffer

### **Aioli:**

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Eigelbe
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Weißweinessig
- 120ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### **Toppings:**

- 4 EL **LAND-LEBEN Croutons**

### **Zubereitung:**

Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Für die Aioli Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Zusammen mit Eigelben, Senf, Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab vermengen. Olivenöl während dem Mixen zugeben und zum fertigen Salat reichen.

Kartoffeln vierteln und mit 2 EL Olivenöl vermengen. Auf ein Backblech geben und im Backofen für ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Radieschen waschen und vierteln.

Speckwürfel in einer Pfanne auslassen. Frühlingszwiebel halbieren und für 1-2 Minuten mitbraten.

Für das Salatdressing alle Zutaten miteinander verrühren und den Salat kurz vor dem Anrichten marinieren.

Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und nach Belieben mit Radieschen, Speckwürfel und gebratenen Frühlingszwiebeln anrichten.

Dressing auf dem Salat verteilen und mit knusprigen **LAND-LEBEN Croutons** toppen.

Die frische Aioli rundet den Salat perfekt ab.

**TIPP:** Auch Backerbsen oder Bakkis passen wunderbar zum gebratenen Erdäpfelsalat und lassen Kinderherzen höher schlagen.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)