

# Kartoffel-Wedges-Salat

Zutaten | 4 Portionen

1000 g	kleine Kartoffeln (Drillinge)
1 TL	Salz
	Pfeffer
100 ml	Rapsöl
2 EL	weißer Balsamico-Essig
200 g	Kirschtomaten
1 Bund	Lauchzwiebeln
2 Pck.	Mini-Mozzarella-Kugeln

Zubereitungszeit: 15 Min.; Backzeit: ca. 30 Min.

## Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen, putzen und in Spalten schneiden.
- Kartoffelspalten mit Salz und Pfeffer würzen, Öl dazugeben und alles gut vermischen.
- Marinierte Kartoffelspalten auf einem Backblech mit der Schnittfläche nach oben verteilen und im Backofen bei 180 °C ca. 30. Minuten backen.
- Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, mit dem Essig ablöschen, gut vermischen und in eine Schüssel füllen.
- Kirschtomaten und Lauchzwiebeln waschen und putzen. Kirschtomaten nach Wunsch halbieren und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides zu den gebackenen Kartoffelspalten geben.
- Mini-Mozzarella-Kugeln abgießen, ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut vermengen.
- Den Kartoffel-Wedges-Salat kann warm serviert werden. Er schmeckt aber auch kalt z.B. am nächsten Tag.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
156 kcal	10,3 g	8,2 g	7,7 g	162 mg