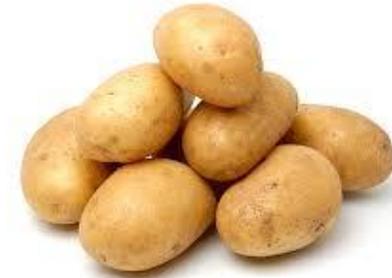


# Backkartoffeln mit Oliven, Rucola, getrockneten Tomaten und Aioli

## Zutaten für 2 Personen:

- 600g Kartoffeln (z.B. Drillinge; alternativ andere festkochende Kartoffeln)
- 100g Hirtenkäse
- 75g Joghurt
- 40g Aioli (alternativ Mayonnaise mit gepresstem Knoblauch verrühren)
- 75g Rucola
- 125g Kirschtomaten
- 50g getrocknete Tomaten
- 20g geschwärzte Oliven
- Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß)
- Olivenöl, Essig



## Zubereitung :

- 1) Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ungeschälte Kartoffeln je nach Größe vierteln oder achteln, mit 1EL Öl, Salz und Pfeffer marinieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Diese auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 25-30min backen, bis sie weich und goldbraun sind.
- 2) Rucola waschen und grob zerkleinern, Kirschtomaten halbieren.
- 3) Öl der getrockneten Tomaten in eine kleine Schüssel abgießen und mit 1TL Essig, 1EL Wasser, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Getrocknete Tomaten grob hacken, Oliven in Ringe schneiden.
- 4) In einer zweiten kleinen Schüssel Aioli mit Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Rucola auf Tellern verteilen, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten und Oliven darauf anrichten. Alles mit Dressing beträufeln und Hirtenkäse darüber zerbröseln. Daneben Kartoffeln anrichten und mit Aioli genießen.

### **TIPP: Aioli selbst gemacht**

- 2-3 Knoblauchzehen
- 125ml Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Olivenöl)
- 1/2TL Senf, 1TL Zitronensaft
- 1 Ei, Salz, Pfeffer

Alles mit dem Pürierstab in einem schmalen, hohen Gefäß verrühren.

Menge an Senf und Zitrone kann je nach Geschmack variieren.



*Guten  
Appetit*

