



ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in einen Topf geben, Kartoffeln mit kaltem Wasser bedecken und mit geschlossenem Deckel bissfest kochen. Im Anschluss die Kartoffeln abgießen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln nun auf das Backblech geben und mit dem Handballen oder einer Topfunterseite andrücken, sodass die Schale platzt. Nun Olivenöl darüber sprengeln und mit Kräutern, Salz sowie Pfeffer würzen. Den Parmesan mit der Feinreibe über die Kartoffeln reiben und circa 25 Minuten im Backofen knusprig backen. Nach 10 Minuten Backzeit die Cherrytomaten hinzugeben.

In der Zwischenzeit für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Blätter der Romanasalatherzen abziehen und auf einen Teller oder eine Servierschale legen. Die fertigen Kartoffeln, Cherrytomaten sowie Mozzarellakugeln darauf verteilen, mit dem Dressing beträufeln und servieren.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

Für den Salat:

- 600 g kleine Kartoffeln, zum Beispiel Drillinge
- 80 g Parmesan
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL italienische Kräuter, getrocknet
- ½ TL Salz
- ½ TL Schwarzer Pfeffer
- 500 g Cherrystrauchtomaten
- 2 Romanasalatherzen
- 200 g Mini-Mozzarella

Für das Dressing:

- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 3 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

mittelgroßer Topf, Seiher, Feinreibe, Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, Schneebesen