Betty Bossi

Gebackener Peperoni-Kartoffel-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 30 Min.
Beilage für 4 Personen

700 g	**vorwiegend fest kochende Kartoffeln,** ungeschält, halbiert, in ca. 1 cm, dicken Scheiben	
2	**gelbe Peperoni,** in ca. 3 cm grossen Stücken	
1	**Knoblauchzehe,** halbiert, in feinen Scheiben	
1 Esslöffel	**Olivenöl**	
1 Teelöffel	**Fenchelsamen**	
½ Teelöffel	**Salz,** wenig **Pfeffer**	alles in einer grossen Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Kartoffel-Gemüse herausnehmen.

Salatsauce

1 Teelöffel	**milder Senf**	
2 Esslöffel	**Kräuteressig**	
2 Esslöffel	**Olivenöl**	
2 Esslöffel	**Petersilie,** fein gehackt	alles in derselben Schüssel verrühren, Kartoffel-Gemüse beigeben, mischen
nach Bedarf	**Salz, Pfeffer**	würzen, lauwarm servieren

Tipp
Statt Fenchelsamen 1 Teelöffel Kümmel verwenden.

Pro Person: 9 g Fett, 4 g Eiweiss, 34 g Kohlenhydrate, 990 kJ (237 kcal)

Rezept Betty Bossi
Neues Kartoffelbuch / 2009
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch