



ORF extra

Röstkartoffelsalat mit Holunderblüten

Wenn im Spätf Frühling die ersten Holunderblüten erscheinen, erwacht in mir das Verlangen, leichtere Gerichte zu kochen. Dieser wärmende Kartoffelsalat verbindet die Jahreszeiten. Ich röste Frühkartoffeln mit dünn geschnittenen Zitronen- und Knoblauchscheiben für herbe Umaminoten. Dazwischen knusprige Blütendolden für einen Blüten-Honig-Hauch.

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Frühkartoffeln
Meersalz
1 Bio-Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
8-12 Holunderblütendolden, plus mehr zum Garnieren
2 EL Olivenöl, plus mehr zum Beträufeln
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Die Kartoffeln in Wasser mit wenig Salz 5-10 Minuten garen und dann abgießen, danach halbieren.
3. In einer großen Auflaufform Kartoffeln, Zitronen- und Knoblauchscheiben, Holunderblüten und Olivenöl gründlich mischen, salzen und pfeffern.
4. Nun 20 Minuten im Ofen rösten, dabei nach 10 Minuten einmal wenden. Die Kartoffeln müssen außen knusprig und innen weich und wachsartig sein. Zitronen, Knoblauch und Holunderblüten sollten schön karamellisieren.
5. Mit etwas extra Olivenöl beträufeln und mit 1 Prise Meersalz bestreut sowie einigen frischen Dolden garniert servieren.

Quelle: **Frische Gemüseküche. Grüner Genuss nach Jahreszeiten: Anbau, Verarbeitung und mehr als 135 Rezepte.** James Strawbridge. Dorling Kindersley Verlag. ISBN 978-3-8310-4384-2.