

Balsamico-Radieschen mit Kartoffelspalten & Walnuss-Ziege



Zutaten:

Für 2 Personen

- 1 Bund Radieschen (ca. 300 g)
- 400 g kleine Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 EL Rapsöl + etwas für die Form
- 2 EL Feige-Dattel-Creme-Essig (ersatzweise Crema di Balsamico)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- ca. 40 g Walnusskerne
- 1 EL fein geschnittene Petersilie & Schnittlauch
- 1 Rolle Ziegenkäse

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Eine ofenfeste Form ausfetten.

Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln (der Länge nach).

Schalotte schälen, in dünne Spalten schneiden. Öl, Essig mit Salz und Pfeffer mischen und die Kartoffelstücke dazugeben und nochmals gut durchmischen. Anschließend nur die Kartoffelstücke herausnehmen, in die Form geben und auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 25-30 Minuten rösten.

Jetzt die Radieschen waschen, putzen, halbieren und in die restliche Marinade geben und gut durchrühren. Nach der Hälfte der gesamten Garzeit die Radieschen auf die Kartoffeln geben und fertig garen.

Walnusskerne hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden, mit den Walnusskernen mischen.

Ziegenkäse in Scheiben schneiden und die Kräuter-Nuss-Mischung darauf verteilen.

Kartoffeln und Radieschen auf Tellern anrichten und mit Walnuss-Ziegenkäse-Talern toppen.

Guten Appetit! 😊