



VORSPEISE

## GRILLIERTER KARTOFFELSALAT MIT FENCHEL UND BURRATA



★★★★★ (50)

55 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

Utensil: Grill

**800 g** festkochende Kartoffeln**2 EL** Rapsöl**1** Fenchel (ca. 300g)**1** Bundzwiebel**150 g** Burrata

#### Zutaten Sauce

**½** Zitrone, abgeriebene Schale und Saft**2 EL** Olivenöl**1 EL** Dill, grob gehackt**1 EL** Basilikum, fein gehackt

Salz &amp; Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln im Salzwasser ca. 20 Minuten knapp weichkochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln halbieren und mit dem Rapsöl vermengen.
- 2 Die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten grillieren und von Zeit zu Zeit wenden.
- 3 Den Fenchel fein hobeln und die Bundzwiebel mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten für die Sauce verrühren. In einer Schüssel die grillierten Kartoffeln mit dem Gemüse und der Sauce vermengen.
- 4 Den Salat zum Servieren auf eine Platte geben und die Burrata löffelweise darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### TIPP

Die Kartoffeln können auch im Backofen bei 200° C 10 Minuten gebacken werden.