

# BUNTER SALAT MIT GEBACKENEN KARTOFFELN UND GRILLSPIEßEN

## BUNTER SALAT MIT GEBACKENEN KARTOFFELN UND GRILLSPIEßEN

Vor einer Woche haben wir nochmal eine kleine Baby-Grillparty gemacht - mit wenig Aufwand, es gab Tsatziki, Kräuterbutter und Tomatenbutter, Folienkartoffeln, einen bunten Salat mit Feldsalat, Gurke, Tomaten, Schafskäse und Oliven und natürlich einen bunten Mix aus Fleisch und Würstchen. Dazu Fladenbrot, so war für jeden etwas dabei. Aber wie es immer ist, natürlich gab es auch ein paar Reste. Und so habe ich am nächsten Tag diesen Salat mit gebackenen Kartoffeln und Grillspießchen gezaubert. Die Basis dafür waren die Reste vom bunten Salat, die Folienkartoffeln wurden wieder ausgepackt und in Kräuterbutter gebraten und aus den übrig gebliebenen Schweinenackensteaks und Schweinerücken Stücken habe ich kurzerhand Spieße gezaubert. Nicht das schlechteste Resteessen, oder was meint ihr?



### ZUTATEN FÜR 2 HUNGRIGE PERSONEN:

#### Für die Grillspieße:

3 Scheiben mariniertes Fleisch, hier 1X Schweinenackens + 2x Schweinerücken

1-2 EL Kräuterbutter

Für den grünen Salat zum Beispiel:

Feldsalat

Salatgurke

Tomate

Schafskäse

(Kalamata) Oliven

Pfeffer & Salz

Balsamico Essig

Olivenöl

Für die Kartoffeln:

2-3 mittelgroße Folienkartoffeln (bereits gegart)

1 EL Kräuterbutter

ZUBEREITUNG:

Falls der Salat noch nicht fertig ist alles an Gemüse waschen und klein schneiden. Den Käse klein würfeln und zusammen mit den Oliven dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit Essig und Öl anmachen. Den Salat auf zwei tiefe Teller verteilen.

Die Folienkartoffeln auspacken und in Stücke schneiden. In einer großen Pfanne die Kräuterbutter erhitzen und die Kartoffelstücke darin anbraten. In dieser Zeit das Fleisch in lange Streifen schneiden und auf lange Holzspieße fädeln. Die heißen Kartoffelstücke auf den Salat geben.



Die restliche Kräuterbutter in der Pfanne erhitzen und die Spieße hinein geben. Rundum scharf anbraten, dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Grillspieße fertig garen.



Die Spieße auf dem Salat platzieren und alles sofort servieren. Die Kartoffeln sind noch warm, die Spieße heiß.

Viel Spaß beim Resteessen!

