

## Rezept

### Kartoffel-Rhabarbersalat mit cremigem Orangen-Dressing



Quelle: [KMG/die-kartoffel.de](http://KMG/die-kartoffel.de) (bei Verwendung bitte angeben)

#### Für 4 Portionen

#### Zutaten Für das Orangen-Dressing:

100 g	Crème fraîche
1	Orange
	Salz und Pfeffer

#### Zutaten Kartoffel-Rhabarbersalat:

600 g	Drillinge, festkochend
1 TL	Zimt
1 TL	Salz
300 g	dünne, feste Rhabarberstangen
1	Orange
1 EL	Zucker
4 EL	Öl
100 g	Babyspinat
1	Bund Rucola

#### Zubereitung

##### Für das Orangen-Dressing:

Orange halbieren und auspressen. Crème fraîche mit Orangensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann kalt stellen.

##### Für den Kartoffel-Rhabarbersalat:

Ofen auf 170° C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Kartoffeln waschen, längs halbieren und mit 2 EL Öl, Salz und Zimt in eine Schüssel geben. Kartoffeln gut darin wenden, dann auf einem der Backbleche verteilen.

Rhabarber waschen, trocken tupfen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Zucker und Saft einer Orange in eine Schüssel geben und mit 2 EL Öl beträufeln. Gut darin wenden, bis alles bedeckt ist und die Rhabarberstücke auf dem zweiten Backblech verteilen.

## Rezept

Kartoffeln (unten) und Rhabarber (oben) in den Ofen geben. Rhabarber nach ca. 12 Minuten aus dem Ofen holen und in einer Schüssel zur Seite stellen. Kartoffeln insgesamt 25 Minuten backen, bis sie gar und knusprig sind.

In der Zwischenzeit Babyspinat und Rucola in einem Sieb waschen und auf einem Küchentuch oder in einer Salatschleuder trocknen. Auf einer langen Platte oder vier Tellern anrichten.

Kartoffeln aus dem Ofen holen und in einer Schüssel zur Seite stellen. Die gerösteten Zimt-Kartoffeln und die Rhabarberstücke etwas abkühlen lassen und anschließend auf dem Blätterbett anrichten.

Das Ganze mit dem cremigen Orangen-Dressing beträufeln und sofort servieren.

**Das Rezept gibt es auch online:** [Kartoffel-Rhabarbersalat mit cremigem Orangen-Dressing](#)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | [presse-kmg@agentur05.de](mailto:presse-kmg@agentur05.de) |  
0221 925454-817



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank