

## Bunter Kartoffelsalat

### Zutaten für 2 Portionen:

2 Portionen	Ofengemüse (fertig)
300 g	Kartoffeln, gekocht
250 g	Strauch-Tomaten
4 EL	Essig (hell)
1 TL	Senf
1 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer, italienische Kräuter

### Zubereitung:

- 🍴 Ofengemüse, Kartoffel und Tomaten klein schneiden.
- 🍴 Zutaten für das Dressing miteinander vermengen.
- 🍴 Dressing über Kartoffel und Gemüse geben und auf zwei Portionen aufteilen.

### Healthy Meal-Prep-Tipp:

Der Kartoffelsalat eignet sich perfekt für ein Essen-to-go. Er lässt sich ohne Probleme mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Ganz kreativ kann er mit unterschiedlichem Gemüse, Kräutern und Gewürzen immer wieder neu verfeinert werden. Die Kartoffel lassen sich auch optimal gegen Nudeln, Reis, Quinoa oder Couscous austauschen.

Als Alternative zum säuerlichen Dressing, kann auch ein Pesto oder Tomatensauce verwendet werden. Weitere geeignete Kartoffelgerichte sind; Ofenkartoffel, Kartoffelecken, Kartoffelbrei, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Aufläufe und Eintöpfe