

Ofensalat mit geröstetem Gemüse, Fenchel und Tintenfisch

Zutaten:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 große Fenchelknolle, in Streifen geschnitten
- 4 große Tintenfischtuben
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 El Sherry-Essig
- 1 El Olivenöl + 1 El für die Pimientos
- 1 große Bio-Zitrone
- 150 g Pimientos (kleine grüne spanische Paprika)
- 1/2 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten



Zubereitung:

1. Den Backofengrill vorheizen.
2. Eine ofenfeste Form mit etwas Olivenöl einfetten. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und mit dem Fenchel in die Form geben.
3. Die Tintenfischtuben in dicke Streifen schneiden und auf Fenchel und Kartoffeln verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Ab in den Ofen und für 15 Minuten garen, dabei einmal wenden.
5. In der Zwischenzeit Essig, Olivenöl und den Saft der Zitrone verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Tintenfisch und das Gemüse aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Zwiebeln in das Dressing geben.
7. Die Pimientos in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Anschließend auf den Salat geben und servieren.