Artikel vom 22.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 09:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/feldsalat-mit-kartoffeldressing

Feldsalat mit Kartoffeldressing



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Feldsalat,

2 mittelgroße Kartoffeln,

1 Schalotte,

100 ml Gemüsebrühe,

5 EL Olivenöl,

5 EL Weißweinessig,

Salz,

Pfeffer,

200 g Speck oder Räuchertofu,

200 g Salatcroutons,

etwas Öl zum Braten.

Zubereitung:

Den Feldsalat vorsichtig waschen, eventuelle Wurzeln entfernen und gut ausschütteln beziehungsweise trockentupfen. Die Kartoffeln für 20 Minuten samt Schale kochen oder bereits vorgekochte Pellkartoffeln verwenden. Die gekochten Kartoffeln pellen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Die Schalotte häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel zu den gequetschten Kartoffeln geben. Dazu die warme Gemüsebrühe sowie Weißweinessig und Olivenöl geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut miteinander vermischen. Den Speck oder klein gewürfelten Räuchertofu mit etwas Öl in der Pfanne kross anbraten. Den abgetrockneten Feldsalat auf vier tiefe Teller oder Schüsseln verteilen. Darüber das Dressing geben und dann die Speck- oder Räuchertofuwürfel sowie die Salatcroutons. Gerne genießen, wenn das Dressing und der Speck noch warm sind.

Leonie Jaxy