Rezept

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Ein Rezept von Feldsalat mit Kartoffeldressing, am 19.04.2024

Zutaten

250 g	festkochende Kartoffeln
	½ Bio-Orange
1 TL	Honig
2 EL	Sahne
	Salz
	je 150 g Feldsalat und Radicchio
2 TL	Dijon-Senf
1 EL	Balsamico bianco
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und ungeschält in Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

2. Inzwischen den Feldsalat verlesen und den Radicchio zerpflücken, gut waschen und trockenschleudern. Die Radicchioblätter eventuell etwas kleiner zupfen. Salat auf vier Tellern verteilen.

3. Orangenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Senf, Honig, Essig, Sahne und Öl gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln pellen und sehr klein würfeln. Mit dem Dressing mischen und auf dem Salat verteilen.