

Rezept

Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette

Ein Rezept von Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette, am 28.04.2025

Zutaten

1 kleine gegarte Kartoffel (vom Vortag)	1 Schalotte
100 ml Gemüsebrühe	1/4 TL flüssiger Honig
2 EL Weißweinessig	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Walnussöl	Salz
Pfeffer	200 g Feldsalat
4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)	30 g Walnusskerne
1 EL Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Für die Vinaigrette die Kartoffel pellen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Brühe mit dem Honig und den Schalottenwürfeln in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kartoffel durch die Presse dazudrücken und alle Zutaten glatt rühren. Den Essig und beide Ölsorten unterrühren. Die Kartoffelvinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
2. Den Feldsalat verlesen, putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Die Speckscheiben quer halbieren und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braun braten. Die Walnusskerne grob hacken.
3. Die Crème fraîche unter die Vinaigrette rühren und diese mit dem Feldsalat mischen. Den Salat auf Teller verteilen und mit den Walnüssen bestreuen. Den gebratenen Speck darauf anrichten. Dazu passt Roggen- oder Walnussbaguette.