

Rezept

Feldsalat mit Radicchio und Kartoffel-Croûtons

Ein Rezept von Feldsalat mit Radicchio und Kartoffel-Croûtons, am 07.08.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 100 g Feldsalat | 1 kleiner Radicchio |
| 1 zimmerwarmes, frisches Eigelb (Größe M oder L) | 1 gehäufte TL scharfer Senf |
| 7-8 EL zimmerwarmes Olivenöl | 1 TL Balsamico bianco oder milder Weißweinessig |
| Salz | 1 1/2 EL Naturjoghurt |
| 2 große festkochende Kartoffeln (ca. 300 g) | Pfeffer |
| | 1 TL getrockneter Oregano |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Vom Radicchio den Strunk abschneiden und die äußeren Blätter entfernen, die inneren Blättchen kleiner zupfen, waschen, trocken schleudern und mit dem Feldsalat mischen. Die Salatmischung auf vier Teller verteilen.
2. Für die Sauce das Eigelb verrühren. Senf und Essig unterrühren. 6-7 EL Öl nach und nach unterrühren, d.h. 1 EL Öl nach dem anderen unterschlagen, bis eine Mayonnaise entsteht. Die Mayonnaise mit Joghurt und 1-2 EL Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat träufeln.
3. Für die Croûtons die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelwürfel in 2-3 Min. braun anbraten, dann die Hitze herunterschalten. Die Würfel wenden und zugedeckt 5-7 Min. weiterbraten, zwischendurch noch mal wenden. Dann 2 Min. offen weiterbraten.
4. Die Kartoffelwürfel auf Küchenpapier entfetten, mit Salz und Oregano würzen und heiß auf den Salat geben.