Rezept

Vogerlsalat

Ein Rezept von Vogerlsalat, am 19.05.2025

Zutaten

	Salz
200 g	Feldsalat
250 ml	Fleischbrühe (ersatzweise Instantbrühe)
2 EL	Pflanzenöl
250 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Schalotte
5 EL	Sherryessig
	frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die ungeschälten Kartoffeln darin ca. 25 Min. garen. Den Feldsalat waschen und abtropfen lassen bzw. vorsichtig trockenschleudern. Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Kartoffeln schälen.

2. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Brühe glatt rühren. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und den Schalottenwürfeln zu einem Dressing verrühren und den Feldsalat damit marinieren.