

Rezept

Vogersalat mit Vulcanoschinken und Erdäpfeldressing

Ein Rezept von Vogersalat mit Vulcanoschinken und Erdäpfeldressing, am 28.06.2026

Zutaten

150 g gekochte Erdäpfel	3 EL Schnittlauchröllchen
2 EL Weißweinessig	Eigelb
Salz	Pfeffer
je 75 ml Brühe und Rapsöl	150 g Vogersalat (Feldsalat)
3 EL geröstete Kürbiskerne	200 g Vulcanoschinken
evtl. gebackene Zwiebelringe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen und durch eine Presse drücken. Mit Schnittlauch, Essig, Brühe, Eigelb, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterrühren. Salat putzen, waschen und mit dem Dressing anmachen.
2. Salat mit Kürbiskernen auf Teller verteilen. Schinken darauflegen. Nach Belieben in Semmelbröseln panierte und in Öl ausgebackene Zwiebelringe als Garnitur darübergerben.