

Rezept

# Vogersalat mit Vulcanoschinken und Erdäpfeldressing

Ein Rezept von Vogersalat mit Vulcanoschinken und Erdäpfeldressing, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> gekochte Erdäpfel	<b>3 EL</b> Schnittlauchröllchen
<b>2 EL</b> Weißweinessig	Eigelb
Salz	Pfeffer
<b>je 75 ml</b> Brühe und Rapsöl	<b>150 g</b> Vogersalat (Feldsalat)
<b>3 EL</b> geröstete Kürbiskerne	<b>200 g</b> 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.