

Rezept

# Vogersalat mit Vulcanoschinken und Erdäpfeldressing

Ein Rezept von Vogersalat mit Vulcanoschinken und Erdäpfeldressing, am 20.04.2024

## 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.