

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer

Feldsalat mit Schwammerl, Speck und Kartoffeldressing

Zutaten für 4 Personen:	
400 g Feldsalat	Essig, Sahne
5 Kartoffeln	Gehackte Petersilie
100 g Räucherspeck, 2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
150 g Pfifferlinge	

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und fein zerdrücken.

Aus Öl, Essig, Sahne, Salz, Pfeffer und Petersilie ein Dressing anrühren.

Die Kartoffeln einarbeiten.

Räucherspeckwürfel anbraten bis sie schön kross sind.

Die Zwiebelwürfel kurz mitbraten und Speckwürfel und Zwiebelwürfel kurz vor dem Anrichten unter das Kartoffeldressing mischen. Den geputzten Feldsalat unterheben und anrichten.

Braten Sie in der gleichen Pfanne die geputzten Pfifferlinge 2-3 Minuten und verteilen die über dem Feldsalat.