



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Feldsalat mit Speck und Kartoffeldressing

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

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 servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer