

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing

Zutaten

250g Feldsalat
250g Kartoffeln festkochend
1 mittelgroße Zwiebel
4 Knoblauchzehen, gehackt
3 EL Olivenöl
400ml Brühe
100g Sahne
1 EL Obstessig
1 EL Aceto Balsamico
1 Lorbeerblatt
1 Prise Salz
1 TL Gemahlener Pfeffer
Muskat
wenn gewünscht:
125 g Baconstreifen

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Lorbeerblatt würzen. Bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten kochen lassen oder bis die Kartoffeln zerfallen; in der Zwischenzeit den Feldsalat putzen und waschen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Sahne hinzugeben und das Dressing mit einem Pürierstab pürieren. Nach Belieben mit Essig abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Sobald das Dressing etwas abgekühlt ist, den Feldsalat im lauwarmen Dressing schwenken und alles auf 4 Portionen verteilen. Wenn gewünscht: Bacon in der Pfanne anrösten und ebenfalls auf die vier Portionen verteilen.

(Die Gärtner:innen)