

Feldsalat in Kartoffeldressing



- **Küche:** Italienisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Herrlich italienisch! Der schnelle, leckere Feldsalat mit Speckstreifen, Croutons und geriebenem Pecorino.

Zutaten

- 250 g taufrischen Feldsalat
- 3 - 4 mittelgroße, gekochte Pellkartoffeln
- 1/8 l Fleischbrühe
- 50 g magerer Speck in dünnen Streifen kross gebraten
- 3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in 1 cm großen Würfeln
- Etwas Balsamico
- Etwas Walnussöl
- Etwas frisch gehobelten Pecorino

- 1 Teelöffel Senf
- Etwas Knoblauchsatz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Den Feldsalat putzen und eine halbe Stunde vorher in kaltem Wasser "auffrischen". Anschließend trocken schleudern oder auf einem Küchentuch auslegen.

Schritt2

Der Kartoffeldressing:

Schritt3

Die gekochten, gepellten Kartoffeln, warm durch eine Pürree Presse drücken; salzen, pfeffern.

Schritt4

Mit Balsamico nach Geschmack versetzen und etwas Fleischbrühe dazu geben. Einen guten Teelöffel Senf und 2 - 3 El Walnussöl hinzufügen, alles pikant, kräftig nachschmecken.

Schritt5

Die Speckstreifen kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt6

Im dem Speckfett die Toastbrotwürfel unter ständigem Wenden herausbraten.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den gut trockenen Feldsalat im Kartoffeldressing wenden, etwas ablaufen lassen und auf einem dekorativen Teller anrichten.

Schritt9

Die Speckstreifen, die Croutons und den frisch den geriebenen Pecorino oder Parmesan darüber geben.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** feldsalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feldsalat-in-kartoffeldressing/>