Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing

Kategorie: Salate

Zutaten:

- 350-400 g Feldsalat
- 2 festkochende Kartoffeln von 300 g
- 125 g durchwachsener Speck (Bauchspeck)
- 2 Schalotten
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 200 ml Brühe (Instant)
- 5 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer

Zubreitung:

Den Feldsalat putzen, waschen, trocken schleudern und auf eine Platte geben.

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in kaltem Wasser beiseite stellen. Den Speck fein würfeln. Die
Schalotten pellen und ebenfalls fein würfeln.

Das Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin auslassen. Schalotten dazugeben und kurz anschwitzen. Kartoffeln abgießen, abtropfen und eine weitere Minute mit anschwitzen. Dann die Brühe dazugeben, aufkochen und 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen, Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Salat servieren.