



# Feldsalat mit Kartoffeldressing: Rezept für den perfekten Wintersalat

## Kochutensilien

- Salatschleuder

## Zutaten

### Für den Salat

- 500 g Feldsalat
- ½ Radicchio

### Für das Kartoffeldressing

- 400 g Kartoffeln vorwiegend festkochend oder mehligkochend
- 1 Schalotte oder eine kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Schlagsahne
- Weißweinessig nach Geschmack
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Salat vorbereiten

Den Feldsalat und den Radicchio gründlich putzen und anschließend gut waschen. Danach in einer Salatschleuder trocken schleudern – das ist wichtig, damit das Dressing später nicht durch überschüssiges Wasser verwässert wird.

Basis ansetzen

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe ebenfalls schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Kartoffelwürfel zusammen mit den Schalotten- und Knoblauchstücken hineingeben und für etwa 5 Minuten farblos andünsten.



#### Köcheln und pürieren

Alles mit einem kräftigen Schuss Weißweinessig und der Gemüsebrühe ablöschen. Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Nun die Sahne dazu gießen und alles nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse mit dem Pürierstab oder in einer Küchenmaschine cremig und fein pürieren, bis eine wunderbar gebundene Soße entsteht.

#### Abschmecken

Das Kartoffeldressing kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.