

Feldsalat mit Kartoffeldressing



Zutaten:

- 500 g Feldsalat
- 1/2 Radicchio
- 400 g Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 El Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Schlagsahne
- Weißweinessig
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Feldsalat und Radicchio putzen und anschließend gut waschen. In einem Sieb, trocken schleudern um später die Salatsoße nicht zu sehr zu verdünnen mit Wasser.

Kartoffel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelwürfel mit dem Knoblauch und der Schalotte hinzufügen und andünsten. Ca. 5 Minuten alles dünsten und mit dem Essig und der Gemüsebrühe ablöschen. Alles zusammen weitere 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Sahne hinzugeben und nochmals alles kurz aufkochen. Mit einem Pürierstab oder einer Küchenmaschine fein pürieren, bis eine gebundene Masse entsteht.

Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Am Besten lässt sich testen ob das Dressing richtig gewürzt ist, wenn Du ein Feldsalatröschen nimmst, ins Dressing eintauchst und dann direkt in den Mund schieben und essen. Wenn jetzt der Salat noch fade schmeckt, dann ruhig nochmal nachwürzen.