

Winterliche Blattsalate mit Kartoffel-Senf-Dressing



Zutaten für das Kartoffel-Senf-Dressing:

- 250 g Kartoffel, mehligkochend
- 200 ml Balsamicoessig
- 1-2 EL Dijonsenf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 10 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zutaten für den Salat:

- 1 Chicorée
- 1 Radicchio
- 200 g Feldsalat
- Walnüsse zum Bestreuen

Zubereitung:

Zuerst werden die Kartoffeln abgekocht um das Dressing zubereiten zu können. Kartoffeln gar kochen, das Wasser abschütten und pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen.

Den Chicorée und den Radicchio halbieren und den Strunk entfernen. Anschließend den Chicorée kleinschneiden. Den Radicchio klein zupfen. Beide Salate im lauwarmen Wasser waschen, damit die Bitterstoffe entzogen werden.

Den Feldsalat putzen und im Wasser waschen. Alle Salate zusammen mischen und in der Salatschleuder trocken schleudern.

Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne die Zwiebeln mit etwas Öl glasig dünsten, dann mit dem Essig ablöschen.

Anschließend in einer Schüssel die Zwiebeln mit dem Essig nun mit dem Senf verrühren. Die Kartoffeln und Zwiebeln hinzugeben, alles zusammen mit dem Öl, Salz, Pfeffer, Spritzer Zitronensaft und eine Prise Zucker vermischen. Nochmal abschmecken und gegeben falls nachwürzen.

Den Salat in eine Schüssel geben, das Dressing darüber geben und alles gut durchmischen. Auf einen Teller anrichten und die klein gehackten Walnüsse obenauf streuen. Wer mag, kann die Walnüsse auch vorher in einer Pfanne etwas anrösten.