

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing:

Zutaten (für 4 Personen) / Rezept von Franz Feckl

Zutaten für das Dressing:

- 200 g Salzkartoffeln (mehlig)
- 6 EL Brühe
- 6 EL Haselnussöl
- 2 EL Balsamessig
- 2 EL klein geschnittener Schnittlauch, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL geschlagene Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- 12 Scheiben dünner Bauchspeck



Zubereitung:

Für das Kartoffel-Dressing die Kartoffeln kochen und durch die Presse drücken. Mit Brühe, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Schnittlauch kräftig verrühren, zum Schluss die Sahne unterziehen. Den Speck auf Backpapier auflegen und im Ofenrohr bei 80° mit etwas geöffneter Tür trocknen lassen ca. 4-6 Stunden.

Den Feldsalat waschen, mit dem Dressing beträufeln und mit dem knusprigen Speck servieren.