



Feldsalat mit Kartoffeldressing

Für 4 Personen

100 gr Kartoffeln

100 gr Kohlrabi

125 ml Rinderbrühe

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 Schalotten, gehackt

Salz

Muskatnuß, frisch gerieben

1/2 TL Thymian

1 EL scharfer Senf

1 EL Zucker

1 EL Sherry-Essig

125 ml Schlagsahne

4 Scheiben Toast ohne Rinde

Butter

50 gr durchw. Speck

200-250 gr Feldsalat

schälen, in Scheiben hobeln,
in

weich kochen, pürieren, mit

würzen.

zufügen und zu einer Sauce
rühren.

in Würfel schneiden und in

goldbraun rösten.

fein würfeln und langsam
kross braten.

mit der Sauce mischen und
auf die Teller verteilen.

Warme Brot- und Speckwürfel
darüberstreuen und sofort
servieren.

Quelle nicht mehr nachvollziehbar,
dieser Zeitschriftenausriß ist seit
Anfang der 80er Jahre in meiner
Sammlung.

Oft gemacht, immer geliebt.