

Zutaten

- 250 g Feldsalat, geputzt und gewaschen
- 1 TL Senf
- 3 EL Weißweinessig
- 5 EL Salatöl
- 1 kleine Schalotte, in feine Würfel geschnitten
- 1/2 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 kleine gekochte Kartoffel, mit der Gabel zerdrückt

Vorspeise, Beilage

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Entdecken Sie unser Rezept für Feldsalat mit Kartoffeldressing. Perfekt für Ihr Weihnachtsmenü! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer, Zucker o.ä.
2. Den Senf mit dem Essig glattrühren, nach und nach unter Rühren das Öl einlaufen lassen und so eine Emulsion herstellen. Die zerdrückte Kartoffel, den Knoblauch und die feinen Schalotten hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Feldsalat kurz vorm Anrichten damit marinieren.