



Feldsalat mit Kartoffeldressing

Zutaten

- 300 g Kartoffeln, mehligkochend
- 50 g Zwiebeln
- 410 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 3 EL weißer Aceto Balsamico
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf
- 4 Slightly leveled tablespoons Bacon
- 4 EL Walnusskerne, grob gehackt
- 250 g Feldsalat
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Etwas von der Wassermenge zurückhalten. In einem kleinen Topf den Rest Wasser zum Kochen bringen. Maggi Rinder Brühe darin auflösen. Kartoffel und Zwiebel zugeben und zugedeckt ca. 15 Min. garen. Alles zusammen mit dem Stabmixer pürieren und etwas abkühlen lassen.
3. Aceto Balsamico, die zurückgehaltene Menge Wasser, THOMY Reines Rapsöl und THOMY Delikatess-Senf unterschlagen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.
4. HERTA Breakfast Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Walnusskerne zugeben und kurz mitbraten.
5. Feldsalat putzen und waschen. Salat mit dem Dressing mischen, auf Teller verteilen und mit der Bacon-Nuss-Mischung garniert servieren. Dazu schmecken gebratene Hähnchenbrustfilets.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	198 kcal
Fett	15 g
Protein	5 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen