

Salat mit gebackenen Kartoffelkugeln

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 EL Butterschmalz
- » 3 gek. Ei(er)
- » 250g Artischockenherzen
- » 100g Rucola
- » 100ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 2 EL Ahornsirup
- » 50ml weißer Balsamico Essig
- » Cayennepfeffer
- » 75ml Olivenöl
- » 250g Lachs (geräuchert)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten und in Salzwasser ca. 20min garen. Knollen abgießen und leicht erkalten lassen. Anschließend pellen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstanzen.

2. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel zufügen und andünsten. Die Kartoffelkugeln dazugeben und goldgelb braten.

3. Die hart gekochten Eier pellen und in Scheiben schneiden. Die Artischockenherzen gut abtropfen lassen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

4. Den Rucola verlesen, abrausen und gründlich abtropfen lassen. Danach mit den gebratenen Kartoffelkugeln, den Eierscheiben und den Artischocken dekorativ auf 4 Tellern anrichten.

5. Für das Dressing die Gemüsebrühe mit dem Ahornsirup und dem Balsamico-Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und das Olivenöl einrühren.

6. Den Räucherlachs auf dem Salat anrichten. Das Dressing darüber geben und den Salat sofort servieren.

Nährwerte: 600kcal/E25g/F34g/KH47g pro Portion

angelegt am: 18.02.2005

Rezept-Nr: 1538

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke