

Kartoffel-Rucola-Salat mit gebratenen Champignons

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

- » 800g Kartoffel(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 200ml Instant-Fleisch-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » 4-5EL Weißwein-Essig
- » 7EL Öl
- » 250g Champignons
- » 80g Frühstücksspeck
- » 10g Butter/Margarine
- » 3-4 Trpf. weißer Balsamico

Essig

- » 2Bd. Rucola
- » 1TL Senf
- » 1EL Rotweinessig

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen, in der Schale dämpfen. Kartoffeln abdampfen lassen, noch heiß pellen und anschließend in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel abziehen, klein würfeln. Heiße Fleischbrühe mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und 5EL Öl verquirlen und mit Zwiebeln über die Kartoffeln geben. Alles vorsichtig mischen und mindestens 15min durchziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Speck klein würfeln und in heißer Butter glasig braten. Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Schwenken der Pfanne etwa 5-8min braten. Mit Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.
4. Rucola verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Senf erst mit Salz und Rotweinessig gut verrühren, dann Öl unterrühren und Rucola kurz darin marinieren. Kartoffelsalat mit Rucola und gebratenen Pilzen dekorativ anrichten.

angelegt am: 31.05.2003

Rezept-Nr: 329

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