

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

<i>Kartoffel, mehlig kochend</i>	<i>ca.120 g</i>	<i>sehr weich kochen und zerdrücken. Mit</i>
<i>Saurer Sahne, 10%</i>	<i>40 g</i>	
<i>Olivenöl</i>	<i>2 EL</i>	<i>und</i>
<i>Essig</i>	<i>2 EL</i>	<i>verrühren und mit</i>
<i>Salz</i>		
<i>Pfeffer</i>		<i>und</i>
<i>Muskat</i>		<i>abschmecken.</i>
		<i>Noch lauwarm über den geputzten</i>
<i>Feldsalat</i>	<i>300 g</i>	<i>geben. Eventuell noch gewürfelte</i>
<i>Paprika, rot</i>	<i>100 g</i>	<i>über den Salat streuen.</i>

Der ideale Begleiter

[Mit den Wolken ziehen](#)

