

Schwarzwälder Schinken

mit Feldsalat und lauwarmem Kartoffeldressing



SIE BRAUCHEN:

- 170 g vorgekochte Pellkartoffeln vom Vortag
- 150 g Feldsalat
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer
- 4 EL kaltgepresstes Rapsöl

AUSSERDEM:

- 2 EL geröstete Walnusshälften
- 50 g Sprossenmix
- 12 Scheiben Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF

Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Kartoffeln pellen, 1/3 davon grob zerkleinern und mit der Brühe zum Kochen bringen. Zerdrücken und durch ein Sieb streichen.

Mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl unter das noch warme Dressing rühren.

Die restlichen Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und zum Feldsalat geben. Salat mit Walnüssen, Sprossen und Schwarzwälder Schinken anrichten, das Dressing darüber träufeln – fertig!

