



## **Feldsalat mit geröstetem Walnussbrot**

### **Zutaten (für vier Personen)**

150 g Feldsalat  
100 ml Apfelsaft  
2 EL Apfelessig  
120 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)  
100 ml Gemüsebrühe  
1 EL geriebener Meerrettich  
2 EL Sauerrahm  
50 g Würfel von rotem Apfel  
50 g angebratene Kartoffelwürfel  
8 Scheiben Walnussbrot  
1 EL Olivenöl  
40 g Bauchspeckstreifen  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 20 Minuten)**

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten. Dann gut ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit erhitzter Gemüsebrühe verrühren. Für das Dressing Apfelsaft, Apfelessig und geriebenen Meerrettich mit Sauerrahm vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Feldsalat mehrmals waschen, gut abtropfen lassen. Feldsalat in vorbereitetem Dressing gut wenden, in tiefem Teller ein schönes Bukett anrichten. Kartoffel- und Apfelwürfel in heißem Olivenöl goldgelb anbraten, über den Salat verteilen, Speckstreifen in heißer Pfanne auslaufen lassen, kross gehen lassen, über den Salat streuen, restlichen Dressing darüber tropfen, Walnussbrotscheiben mit anlegen.

### **Nährwerte pro Person**

316 kcal - 12 g Fett - 9 g Eiweiß - 47 g Kohlenhydrate - 4 BE  
**Dieses Gericht ist eifrei.**