

Vogerlsalat mit Erdäpfeldressing und Speck

ZUBEREITUNG

Den Vogerlsalat putzen, waschen und trocknen. Für die Marinade die Zwiebelwürfel mit der Rindsuppe aufkochen. Mit den klein geschnittenen Erdäpfeln und dem Olivenöl vermischen und mit einem Mixer ordentlich verrühren. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Anschließend die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten. Den Vogerlsalat mit den Paradeisern und der Marinade vermischen, auf Tellern anrichten und mit den Speckwürfeln bestreuen.



ZUTATEN

200 g Vogerlsalat

3 Stk. Paradeiser geschält und entkernt

100 g mehligere Erdäpfel (geschält, gekocht)

50 g Zwiebelwürfel

1/8 l Rindsuppe

1/8 l Olivenöl

Salz

Pfeffer

Weißweinessig

80 g Speckwürfel