

Kartoffelsalat auf Rucola mit gebratenen Champignons

Zutaten für 4 Personen

- 800g Pellkartoffeln
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 200 Milliliter heiße Fleischbrühe
- 4 Esslöffel Weinessig
- 7 Esslöffel Rapsöl
- 250 g Champignons
- 80 g Räucherspeck, fein gewürfelt
- 10 g Butter
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 Teelöffel Senf
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Bund Rucola
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die geschälten Pellkartoffeln noch warm in dünne Scheiben schneiden. Zwiebelwürfel und Kartoffelscheiben mischen, Brühe mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und 5 Esslöffel Öl verrühren und über die Kartoffeln gießen. 15 Minuten ziehen lassen.

Den Speck in der Butter glasig braten und die geviertelten Pilze darin bei mittlerer Hitze 5 bis 8 Minuten braten. Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Senf mit Salz, Rotweinessig und dem restlichen Öl verrühren und über den Rucola gießen. Den Salat, die Kartoffeln und die Pilze auf den Tellern anrichten.

Zubereitungszeit

etwa 40 Minuten