Nah&Frisch



AMA Marketing Professional

# Vogerlsalat mit Erdäpfeldressing und Speck

Hauptspeise Kalte Küche Salate

## 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 mehlige Erdäpfel (geschält, gekocht)
- 50 g Zwiebelwürfel
- 1/8 l Rindsuppe
- 1/8 l Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Weißweinessig
- 80 g Speckwürfel