

REZEPT

Salat mit Kartoffel-Meerrettich-Dressing

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 1 Kopfsalat
- 100 g Rucola
- 1 Dose Mais
- 1 Zwiebel
- Gemüse nach Wahl

ZUTATEN FÜR DAS DRESSING

- 3 Schalotten
- 2 gekochte Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 200 ml Wasser
- 1 TL Schamel Bayerischer Meerrettich SCHARFWÜRZIG
- 1/2 TL Gemüsebrühe
- 6 EL Weißweinessig
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Für das Dressing die Schalotten und Kartoffeln schälen und danach fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und Kartoffeln darin kurz andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nun die Kartoffeln fein zerdrücken. Weißwein, Senf und Meerrettich einrühren, würzen und abschließend den Schnittlauch dazu geben. Das Dressing kurz abkühlen lassen. Währenddessen den Salat waschen, putzen und in eine Schüssel geben. Das Gemüse klein schneiden und unter den Salat mengen. Abschließend die fertige Salatsoße darüber geben.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
