



# Kartoffelsalat mit Speck und Champignons

fuer 4 Personen

## Zutaten

- 1 Bund Fruhlingszwiebeln
- 1 El Senf
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Prise/n Zucker
- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Stueck/e Salz
- 125 g Bruehe, Fleisch
- 125 g Speckwuerfel
- 150 g Salat, Feld
- 500 g Pilze, Champignons
- 6 El Essig, Weisswein
- 6 El Oel, Sonnenblumen

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden  
Pilze putzen, vierteln, Fruhlingszwiebeln putzen, in feine Streifen schneiden, Feldsalat puten, waschen,  
trocken schuettern.

Speckwuerel ohne Fett auslassen, Pilze im Bratfett anschwitzen, Fruhlingszwiebeln kurz dazu geben.

Essig mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verruehren, Bruehe untermischen. Kartoffeln mit Speck, Pilzen und  
Fruhlingszwiebeln vermengen.

Dressing drueber, vermischen, mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Feldsalat kurz vor dem Serviere drueber