

zutaten für den salat:

Zutaten für 4 Personen:

300 g Löwenzahn
150 g mageren Bauchspeck, mager
4 Scheiben Toastbrot

REZEPTUR FÜR DAS DRESSING:

250 g geschälte Kartoffeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl
3 EL Fett (vom Speck ausgelassen)
3 EL Weinessig
1 Tasse Weißwein
1 Prise Zucker

Löwenzahn putzen und gründlich waschen.
Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Wein zum Kochen bringen. Sollte der Wein die Kartoffelwürfel nicht bedecken, etwas Wasser dazu geben. Etwas Salz, Zucker und Essig dazu geben. Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne goldgelb auslassen. Zwiebel und Toastbrot in Würfel schneiden; in der Röhre goldbraun rösten.

Die weichen Kartoffeln in der Kochflüssigkeit mit dem Mixstab nicht zu fein pürieren. Zwiebelwürfel, Öl und das Fett vom Speck dazu geben, mit gehackter Petersilie und Gewürzen mischen. Die sämige Flüssigkeit kräftig abschmecken.

Das warme Dressing wird mit den Löwenzahnblättern vermischt auf tiefen Tellern anrichten und mit gerösteten Brot- und Speckwürfeln bestreuen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen

Ihre Familie Oberhofer

Familie Oberhofer und die gesamte Küchencrew des Ritterhof
mit Küchenmeister Leo Oberhofer



LÖWENZAHN- salat mit kartoffel- DRESSING

Hotel Ritterhof****S - 39040 Seis am Schlern - Italien (BZ)
Tel. +39 0471 706 522 - www.ritterhof.com - Email: info@ritterhof.com

