

Winterlicher Salat von der Trüffelkartoffel

Zutaten:

- 500 g Blaue Trüffelkartoffeln (Vitelotte)
- 250 g Grüne Bohnen
- 200 g Rosenkohl
- 2-3 Stängel glatte Petersilie
- 100 g geräucherter Speck
- 4 El. Weißweinessig
- 4 El. Rapsöl
- 4 El. Olivenöl
- Salz, Schwarzer Pfeffer
- Eine kleine Prise Zucker



Die Kartoffeln garen und pellen, dann in dicke Scheiben schneiden. Die Bohnen und den Rosenkohl jeweils in Salzwasser bissfest garen. Die Bohnen eventuell kleiner schneiden, die Rosenkohlröschen halbieren. Alle Gemüse werden lauwarm weiter verarbeitet.

Aus Essig, den beiden Ölen, Salz, Zucker und Pfeffer ein Dressing rühren. Gleich eine größere Schüssel nehmen. Dann den Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden. In einem EL. Öl in der Pfanne goldgelb braten. Das Speckfett ins Dressing rühren, die Grieben zur Seite stellen.

Eine flache Schüssel bereit stellen. Nun die Kartoffelscheiben im Dressing wenden und auf der flachen Schüssel verteilen.

Nun mit den Bohnen genauso verfahren.

Als letzte Schicht die im Dressing geschwenkten Rosenkohlröschen darauf verteilen. Die Petersilie hacken. Die Speckgrieben und die Petersilie ins restliche Dressing rühren und auf dem Salat verteilen.

Der Salat sollte eine Stunde Zeit zum Durchziehen haben, kann aber auch gut am Vortag vorbereitet werden. Dann noch mal mit einem flachen Löffel vorsichtig das Dressing von unten aufnehmen und über den Salat träufeln.