



Wintersalat mit "Fichtenspitzenaroma"

Ein schmackhafter, sättigender Salat, der auch gut als Hauptspeise gegessen werden kann.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kopf Endiviensalat
- 1 kleiner Kopf Radicchio
- 250 g kleine festkochende Kartoffeln
- 250 g Pilze (Champignons, Austernpilze oder Steinpilze)
- 200 g geräucherte Schinkenscheiben
- 1 Zwiebel
- 20 g Olivenöl
- 2 EL Balsamessig "Fichtenspitzen"
- 1 EL Honig
- 1 TL Senf
- "Alpensteinsalz"
- "Schwarzer Bio Pfeffer"

Endiviensalat waschen, trocken schütteln, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Radicchio waschen und in mundgerechten Stücken zugeben. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schinkenscheiben in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und hacken.

In einer Pfanne mit etwas Öl die Pilzscheiben anbräunen und mit etwas "Alpensteinsalz" würzen. Auf Küchenpapier abkühlen lassen.

Dann Schinken und Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz anbraten. Kartoffeln in ca. 5 mm große Scheiben schneiden, zugeben und leicht mit anbraten. (Die Scheiben sollten ganz bleiben)

Aus Olivenöl, Balsamessig "Fichtenspitzen", Honig und Senf ein Dressing mischen und mit "Alpensteinsalz" und "Bio Pfeffer" abschmecken.

Alles vorsichtig in der Schüssel mischen und auf Teller anrichten.

Tipp: Lauwarm schmeckt der Salat besonders gut. Dazu passt Baguette mit Kräuterbutter, ein Rezept dazu

findet ihr in unserem Blog unter Kräuterbutter-Trio „für alle Fälle“.