

Salat unter Kartoffelpüree



| <u>Zutaten</u> | <u>Zubereitung</u> |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 kg mehlig kochende Kartoffeln• 1 großer Kopfsalat• 1 große rote Zwiebel• 200 g Speckwürfel• Milch• Butter• Essig, Öl, Dosenmilch• Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss, Fondor | <ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln schälen und mit Salz abkochen. Salat waschen, trocken schleudern und in schmale Streifen schneiden. Zwiebel würfeln. Milch erwärmen.2. Butter in Pfanne erhitzen und Speckwürfel darin knusprig anbraten. Zwiebel dazugeben und glasig dünsten.3. Kartoffeln stampfen und nacheinander einen Schuss warme Milch unterrühren, evtl. etwas Butter unterrühren. Mit Muskat würzen.4. Salatsoße aus Essig, Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Fondor und Dosenmilch anrühren. Die Soße sollte „gut“ sauer sein.5. Salatstreifen in Salatsoße geben, gut durchrühren und ohne Soße in das Kartoffelpüree geben.6. Aus der Pfanne überschüssiges Fett abgießen und die Speckwürfel mit den Zwiebeln über die Kartoffelmasse geben. |

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied