

Assiette Chaumes

Salat mit Käse, Roastbeef und kräftigem Landbrot

 25 min.

Zutaten für 4 Portionen:



- 1 kleine gekochte Kartoffel (ca. 80 g)
- 1 kleine Zwiebel (ca. 50 g)
- 40 g (dünne Scheiben) Roher, geräucherter, durchwachsener Speck
- 1 TL Instant Rindfleischbrühe
- 100 ml heißes Wasser
- 2 EL Brantweinessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 Packung (150 g) Feldsalat
- 8 Scheiben gebratenes, kaltes Roastbeef
- 2 Packungen (à 150 g) Chaumes Würzige Scheiben
- 3 Scheiben kräftiges Landbrot
- 2 EL Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für das Kartoffeldressing Kartoffel pellen und in eine Schüssel reiben. Zwiebel schälen und fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden, knusprig ausbraten, Zwiebel zugeben, kurz mitbraten. Zu den Kartoffeln Instant Fleischbrühe und Wasser geben und glatrühren. Öl, Salz, Pfeffer, Speck, Zwiebel und Schnittlauch zufügen, unterrühren und abschmecken.

Für die Croutons das Landbrot in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. In Butter unter ständigem Rühren goldbraun braten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Feldsalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen. Mit dem Roastbeef und den Käsescheiben dekorativ anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und den Croutons bestreut servieren.

Juliettes Tipp:

Für ein Picknick den Teller erst unterwegs anrichten. Mit kühlem Cidre genießen.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2400 KJ / 560 Kcal
Eiweiß: 35 g
Fett: 46 g
Kohlenhydrate: 13 g