

# Schwarzwälder Schinken mit Feldsalat und lauwarmem Kartoffeldressing



**Aufzucht, Mast & Verarbeitung in  
BADEN-WÜRTTEMBERG**



## SIE BRAUCHEN:

- 170 g vorgekochte Pellkartoffeln vom Vortag
- 150 g Feldsalat
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer
- 4 EL kaltgepresstes Rapsöl

## AUSSERDEM:

- 2 EL geröstete Walnusshälften
- 50 g Sprossenmix
- 12 Scheiben Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF

Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Kartoffeln pellen, 1/3 davon grob zerkleinern und mit der Brühe zum Kochen bringen. Zerdrücken und durch ein Sieb streichen.

Mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl unter das noch warme Dressing rühren.

Die restlichen Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und zum Feldsalat geben. Salat mit Walnüssen, Sprossen und Schwarzwälder Schinken anrichten, das Dressing darüber träufeln – fertig!

Schwarzwaldhof  
Fleisch und Wurstwaren GmbH  
Waldshuter Str. 37 | 78176 Blumberg  
Telefon: +49 (0) 7702 - 531-0  
Mail: info@schwarzwaldhof.de

