

Feldsalat „Bistro“

Zubereitungszeit **40.0**

Kalorien pro Portion **1077**



Zutaten für 4 Personen

200 g Feldsalat
250 g Kirschtomaten
1 mehligkochende Kartoffel
8 Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
200 ml Sahne
2 Weißweinessig
2 Sonnenblumenöl
Pfeffer
Zucker
50 g Baconwürfel

1. Feldsalat putzen und waschen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Kartoffel schälen, waschen, in Würfel schneiden, in 100 ml Wasser und Sojasauce ca. 15-20 Minuten kochen.
2. Kartoffel mit dem Kochsud pürieren, Sahne, Essig und Öl zufügen, mit Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Baconwürfel in einer beschichteten Pfanne knusprig braten, auf dem Salat verteilen und mit dem lauwarmen Dressing servieren.

Guten Appetit!