

Salatteller mit Braten und Macairekartoffeln



Die Salate werden gewaschen und geschleudert, in einer großen Schüssel gegeben, dann bei Seite gestellt.

Fürs Dressing werden die Tomaten fein gehakt und mit den anderen Zutaten in einem Mixbecher kurz auf gemixt. Abschmecken und die Blattsalate damit leicht marinieren. Dann auf einem Teller setzen und den Braten anlegen und auch wenig mit dem Dressing beträufeln.

Rezept für 4 Personen:

Diverse Mischsalate, Kresse, Petersilie, Zwiebeln	
für das Dressing:	
2EL	weißen Essig
4EL	Oel
2EL	Brühe
1TL	Honig
50g	getrocknete Tomaten
50g	Rucola
150g	kalter Braten, kann man als Aufschnitt kaufen oder Reste eines Sonntagsbratens weiterverwenden.

2	Kartoffeln
Salz, Muskatnuss	
1	Eigelb
1EL	Mondamin
1	Zwiebel
Petersilie, Margarine, Paniermehl	

Für die Macaire:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Dann mit einem Stampfer fein stapfen und die geschwitzten Zwiebeln und Kräuter mit dem Eigelb und Mondamin unterrühren. Aus der Masse kleine Klößchen abstechen und die flach drücken, in Paniermehl wenden in Margarine in der Pfanne von beiden Seiten braten bei mittlerer Hitze, ca. 5 Minuten.

Es kann serviert werden. Guten Appetit.