

Veltheimer Mohnöl

Kochen und Essen



Kartoffelsalat mit Mohn

Zutaten für vier Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL heiße Fleischbrühe
- 5 EL milder Apfelessig
- 3-4 EL Mohnöl
- ½ Endiviensalat
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 EL ungemahlener Mohn
- Kräuter nach Belieben und Jahreszeit

Die Kartoffeln gar kochen, noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit der sehr fein gewürfelten Schalotte mischen, salzen, pfeffern, mit Brühe, Essig und Öl beträufeln und mischen. Den Salat waschen, quer in feine Streifen schneiden und zusammen mit den abgezupften, grob gehackten Kräutern unter die Kartoffeln mischen.

Den Speck in feine Streifchen schneiden, in einer Pfanne behutsam auslassen, dann auf etwas stärkerem Feuer knusprig braten. Den Mohn mitrösten. Heiß über den Salat gießen und sofort servieren.