Geräucherter Kartoffelsalat mit Bärlauch Pesto



Zutaten

10

- 750 g Kartoffeln
- 3 Cevennen Zwiebel
- 10 Scheiben dunkelbraunes Brot
- 500 g Bresc Bärlauch Pesto
- 375 g Crème fraîche
- 250 g Speck
- 250 g weicher Ziegenkäse
- 125 g Babyspinat
- 2 dl Olivenöl
- 5 El weißer Weinessig
- 3 Handvoll Schnittlauch, geschnitten
- 3 kleiner Behälter Wasserkresse
- Salz und Pfeffer

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Bärlauch-Pesto
450g

Zubereitung

Den Grill vorbereiten und anzünden. Die Zwiebel mit der Schale in zwei Hälften teilen und auf der Schnittseite scharf grillen, die andere Seite kurz nachrösten. Inzwischen die Kartoffeln in Alufolie auf dem Grill puffen. Die Scheiben Brot mit etwas Öl bestreichen und auf dem Grill von beiden Seiten toasten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Zwiebel und die Kartoffeln gar sind, vom Grill nehmen und noch etwas Räucherholz auf den Barbecue legen. Die Kartoffeln aus der Folie nehmen und noch ca. 10 Minuten auf dem Grill räuchern. Die Schale von den Kartoffeln und der Zwiebel entfernen und die Kartoffeln grob schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebel mit etwas Olivenöl, Weinessig, Schnittlauch, Pfeffer und Salz mengen. Den Speck in der Pfanne backen und abkühlen lassen und anschließend Crème fraîche und Bärlauch Pesto hinzufügen. Die getoasteten Scheiben Brot mit dem Ziegenkäse und dem Bärlauch Pesto bestreichen und danach mit der Wasserkresse garnieren. Den Salat mit allen Zutaten zubereiten und mit dem Speck und etwas Bärlauch Pesto dressieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000