



## Lütticher Salat mit Speck und Ei

verfeinert mit Trüffelöl



30-40min



3-4 Personen

Nein, du musst kein waschechter Lütticher sein, damit dieser deftige Salat gelingt! Die belgische Spezialität wird üblicherweise ganz rustikal aus grünen Bohnen, Kartoffeln und Speck kreiert. Wir verleihen dem nahrhaften Salat heute mit dekadentem Trüffeldressing, wachweichem Ei und angebratenem Weißkohl den gewissen Marley Spoon-Touch. Für unsere Kunden nur das Beste!

- 1kg Babykartoffeln
- 500g grüne Bohnen
- 4 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Speckwürfel
- 400g geschnittener Weißkohl
- 10g Estragon
- 2 Päckchen Trüffelöl

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 590kcal, Fett 31.4g,  
Kohlenhydrate 52.5g, Eiweiß 20.2g



In einem großen Topf ausreichend  
gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum  
Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale**  
je nach Größe halbieren oder vierteln, dann  
in das kochende Wasser geben und in 15-  
20Min. gar kochen.



Den **Speck** in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Weißkohl** und die **Zwiebeln** in die Pfanne geben und 5-6Min. mitbraten, bis das **Gemüse** weich ist.



Die Enden der **Bohnen** abtrennen, dann die **Bohnen** halbieren und für die letzten 5-6Min. der Garzeit zu den **Kartoffeln** geben und mitkochen, bis sie bissfest sind. **Tipp:** Wer die **Bohnen** weicher mag, kocht sie 1-2Min. länger. Die **Kartoffeln** und die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei das **Kochwasser** in einem mittelgroßen Topf auffangen.



Die **Estragonblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. **1TL Trüffelöl** mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Kartoffeln**, die **Bohnen** und den **Estragon** mit dem **Dressing** vermengen. Dann die **Speck-Weißkohlmischung** unter die **Kartoffeln** heben und den **Salat** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



Das aufgefangene **Kochwasser** erneut aufkochen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Eier** schälen und halbieren. Den **Lütticher Salat** auf Teller verteilen und die **Eier** darauf anrichten. Nach Belieben mit mehr **Trüffelöl** beträufeln und servieren.