

Liebingsrezept Nr.

2



KARTOFFELSALAT MIT SPECK UND ZWIEBELN

🕒 Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne
Abkühl- und Durchziehzeit
Garzeit: 20–25 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1,2 kg große Kartoffeln
4 Zwiebeln oder Schalotten
10 dünne Scheiben durchwachsener Speck
5 EL Sonnenblumenöl

3 EL Kräuternessig
1 Bund Schnittlauch

Pro Portion:

E: 11 g, F: 22 g, Kh: 44 g, kcal: 433

1. Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf in kochendem Salzwasser, knapp mit Wasser bedeckt, 20–25 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

2. Kartoffeln pellen, längs vierteln und in Scheiben schneiden.

3. Zwiebeln oder Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Speckscheiben in Streifen schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- oder Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Speckstreifen hinzugeben

und darin auslassen. Essig unterrühren, mit Salz, gemahlenem Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

4. Die Speck-Zwiebel-Masse mit den Kartoffelscheiben vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Zum Servieren den Schnittlauch unter fließend kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtupfen und in Röllchen schneiden. Salat noch mal abschmecken, Schnittlauchröllchen unter den Salat heben und auf einer Platte anrichten.

TIPPS:

Den Salat auf grünen Salatblättern anrichten. Nach Belieben können die Kartoffeln auch mit Schale zum Salat verarbeitet werden.

Anstelle vom Speck 10 Radieschen verwenden. Dafür die Radieschen putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Radieschen erst in Scheiben und die Scheiben in Streifen schneiden.

Radieschen dann nicht in der Pfanne mit andünsten, sondern wie unter Punkt 5 beschrieben, mit unter den Salat mischen.