

Kräuter-Kartoffel-Salat

Nicht nur auf Partys sehr beliebt!

Einen leckeren Kartoffelsalat kann man auf ganz unterschiedliche Weise zubereiten. In diesem Rezept bleiben wir eher bei einer klassischen Variante. Kartoffelsalat mit Öl und Kräutern. Du wirst ihn lieben.

Zutaten

- 1,5 kg Pellkartoffeln (festkochend)
- 150 g Räucherspeck
- 1 mittlere Gemüsezwiebel
- frische Kräuter: glatte Petersilie, Pimpinelle, Schnittlauch, Kresse, Kerbel...
- 125 ml Gemüsebrühe (warm)
- 120 ml Raps & Arganöl
- 2-3 EL heller Essig
- Saft einer halben Zitrone
- 1/2 TL Zucker
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- Gekochte und gepellte Kartoffeln in Scheiben schneiden und die warme Brühe darüber gießen (nicht rühren). Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne knusprig aus braten. Zwiebeln in kleine Würfel hacken und kurz mit dem ausgelassen Speck in der Pfanne schwenken.
- Aus Essig, Öl, Salz, Zucker, Zitronensaft und Pfeffer eine Marinade rühren und über die Kartoffeln gießen. Speck mit Zwiebeln und die Kräuter nun vorsichtig unter die Kartoffeln heben und den Salat 1 Stunde ziehen lassen.



Veröffentlicht von Argand'Or GmbH

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/kraeuter-kartoffel-salat/>