Warmer Kartoffelspecksalat

Das Rezept für den warmen Kartoffelspecksalat ist einfach zuzubereiten. Der Kartoffelspecksalat kann auch am nächsten Tag noch gegessen werden.

Verfasser: kochfan

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Foto: kochfan

Zutaten

500 g	Süßkartoffeln (mehlig)
200 g	Speck (gewürfelt)
2 Stk.	Zwiebel (klein (sonst 1 große))
300 ml	Fleischbrühe
1 TL	Senf (scharf)
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Essig (nach Geschmack)
1 Schuss	Öl

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln kochen, Wasser abschütten und kalt abbrausen, damit man sie besser

schälen kann. Wenn Sie ein wenig abgekühlt sind, schälen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und klein schneiden.

2. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Diese dann zusammen mit dem Speck in einer heißen beschichteten Pfanne, mit ein wenig Öl anbraten. Die Fleischbrühe hinzugeben, Senf, Schnittlauch und den Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das Ganze über die geschnittenen Kartoffeln geben und gut miteinander vermengen.

Tipp

Den warmen Kartoffelspecksalat am besten über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag noch mal kurz vor dem Servieren in der Mikrowelle leicht erwärmen. Der Salat schmeckt am besten lauwarm. Wenn er über Nacht ziehen durfte, eventuell noch mal nachwürzen! Lecker sind auch Essiggurken in dünnen Scheiben im Salat.