

Apfel-Kartoffel-Salat mit Salami

Kategorien: Salat, Kalt, Apfel, Kartoffel, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Kartoffeln, gekocht
		Butterschmalz
2		Schalotten, gewürfelt
2		Knoblauchzehen, gehackt
1		Paprikaschote, rot
1		Paprikaschote, gelb
2		Äpfel
200	Gramm	Salami
1	Essl.	Petersilie, grob gehackt
50	ml	Weißweinessig
30	ml	Brühe
40	ml	Walnussöl
		Salz
		Chili; gemahlen

Anleitung:

Die gekochten Kartoffeln schälen, abkühlen lassen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffel darin goldbraun braten.

Die Schalottenwürfel und den Knoblauch begeben und etwas mitbraten lassen.

Die Paprikaschoten schälen, entkernen, würfeln, zu den Kartoffeln geben und einmal mitschwenken.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Salami ebenfalls würfeln und beides in eine Schüssel geben. Das Angebratene begeben.

Die Petersilie zufügen, mit Weißweinessig, Brühe und Walnussöl marinieren und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Quelle:

Johann Lafer
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann