

Frisee-Kartoffel-Salat

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Blattsalat, Speck

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Kartoffeln
1	klein.	Frisee-Salat
200	ml	Cornichons
150	Gramm	Kirschtomaten
3		Zwiebeln
100	Gramm	Bacon
20	Gramm	Butter/Margarine
1	Essl.	Mehl
125	ml	Gurkenfond
125	ml	Brühe
		Salz, Pfeffer a.d.Mühle
		Zucker
2	Essl.	Weißweinessig
1	Essl.	Senf

Anleitung:

Kartoffeln in der Schale kochen, abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Frisee putzen, kleinzupfen.

Cornichons in Scheiben schneiden, Tomaten waschen, halbieren. Zwiebeln und Bacon würfeln. Zwiebeln und Bacon im Fett glasig dünsten, Mehl unterrühren, anschwitzen. Dann Gurkenfond und Brühe zufügen. Unter Rühren 5 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Senf würzen.

Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Dann mit dem Frisee und den Tomaten mischen.

Pro Portion ca. 321 kcal.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann