

Kartoffelsalat mit Rucola und Speck

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Rucola, Speck

Zutaten für: 4 Portionen

750	Gramm	Kartoffeln; fest kochend
150	Gramm	Magerer Frühstücksspeck
1		Zwiebel
1/2		Zitrone; den Saft
2	Essl.	Weinessig
5	Essl.	Süße Sahne
1	Teel.	Senf
1	Essl.	Pflanzenöl ; Salz, Pfeffer
100	Gramm	Rucola
1	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

Kartoffeln waschen, kochen, pellen, etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Speck in Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in dem Speckfett glasig dünsten. Mit Zitronensaft und Essig ablöschen und heiß über die Kartoffelscheiben gießen.

Flüssige Sahne mit Senf, Salz und Pfeffer verquirlen, über den Salat ziehen und alles gut mischen.

Rucola waschen, trocken schütteln und auf einer Platte auslegen. Mit dem Öl beträufeln und den Kartoffelsalat darauf anrichten.

Schnittlauch waschen und trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und mit dem Speck auf den Kartoffeln verteilen.

Noch lauwarm servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann