

Kartoffelsalat mit Schillerlocken

Kategorien: Salat, Kartoffel, Fisch

Zutaten für: 2 Portionen

500	Gramm	Bamberger Hörnchen; Festkochende Kartoffeln
100	Gramm	Salatgurke
100	Gramm	Champignons
2	groß.	Tomaten
50	Gramm	Staudensellerie
50	Gramm	Speck
100	ml	Fleischbrühe
2		Schillerlocken; Streifen Von geräuchertem Heringshai Petersilie Olivenöl Kräuteressig Salz, Pfeffer Evtl. Pesto

Anleitung:

Champignons, Sellerie, Gurke und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und diese in Olivenölkross anbraten. Anschließend das Fett abschütten.

Die Fleischbrühe erhitzen. Die Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden und mit der Brühe übergießen.

Nun das Gemüse zugeben. Den Kartoffelsalat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer oder zusätzlich mit Pesto abschmecken. Den Kartoffelsalat mit den beiden Schillerlocken und der gehackten Petersilie garnieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann