



CHEFKOCH.DE



Kartoffelsalat mit Speck und Endivie

Die Kartoffeln waschen, mit Schale solange kochen, bis sie gar, aber noch fest sind. Die heiße Brühe mit Essig, Meerrettich und Öl vermengen.

Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, dann pellen und in dünne Scheiben schneiden, sofort in die Marinade geben. Mit Pfeffer würzen, abdecken und durchziehen lassen.

Den Speck fein würfeln und glasig ausbraten. Die Zwiebel fein würfeln und zum Speck geben. Die Zwiebel-Speckmischung unter den Kartoffelsalat mischen. Kurz vor dem Servieren den gewaschenen, klein geschnittenen Endiviensalat untermischen. Ggf. noch einmal abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffel(n), fest kochende

1/8 Liter Fleischbrühe

4 EL Essig (Weinessig)

1 TL Meerrettich

6 EL Öl

etwas Pfeffer

1/4 Kopf Salat (Endiviensalat)

75 g Frühstücksspeck

1 Zwiebel(n)

Verfasser: sternchen1108