

Kochen mit Klaus

Pikanter Kartoffel-Speck-Salat

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 300 g geräuchert. Speck, Butter, Salz, 1 Ei, 200 ml Gemüsebrühe.
- 1 kg Kartoffeln, 1 rote & weiße Zwiebel, 80 g TK-Erbesen, br. Zucker,
- 1 Knobizehe, 200 g TK-Broccoli, 1 rote Paprika, Pfeffer, Olivenöl,
- 10 Datteltomaten, 4 EL weißen Balsamico, 2 EL ital. TK-Kräuter

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika mittel, Möhren klein würfeln. Tomaten halbieren. Je 1/3 Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, Rest fein würfeln. Speck in Streifen schneiden, Kartoffeln mittel würfeln, im Dampfgarer 25 Min. garen, nach 15 Min. den Broccoli zugeben. Ei hart kochen, schälen u. längs vierteln.



2. Speck in etwas Olivenöl mit knusprig braten, Zwiebelwürfel, Knobi u. Paprika kurz mitbraten. 2 TL Zucker einrühren.



3. Kartoffeln u. Broccoli in eine Schüssel geben. Speck mit Paprika, Tomaten, Erbsen, 3 EL Olivenöl, Essig, Brühe u. Kräuter unterheben. 4 Std. abgedeckt ziehen lassen. Mit Ei u. Zwiebelringen garnieren.



Tipp des Chaoten: Wer mag, kann noch Oliven mit zu geben!



Erstellt von Klaus am 19.07.2020