

Bunt & knackig

Speck-Kartoffel-Salat

f. ca. 5 Personen

1000 g Kartoffeln

4 EL Öl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 cl Portwein

200 g durchwachsener Speck

1 Zwiebel

2 EL Essig

1/4 Salatgurke

1/2 Bund Dill

1/2 Bund Petersilie

Die Kartoffeln in der Schale garen, mit kaltem Wasser abschrecken, abpellen und erkalten lassen. In Scheiben schneiden. Öl, Salz, Pfeffer und Portwein vermischen und über die Kartoffelscheiben geben. Den Speck würfelig schneiden und zusammen mit der geschälten und fein gehackten Zwiebel in einer Pfanne glasig werden lassen. Mit Essig ablöschen und ebenfalls über die Kartoffeln gießen. Alles gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit in Scheiben geschnittener Salatgurke, Dillsträußchen und fein gehackter Petersilie garnieren.