



Kartoffelsalat mit Speck und Birnen

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 1 große Zwiebel
- 100 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben (Bacon)
- 2 Birnen
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 EL Olivenöl
- 6 EL Essig
- 250 g Feldsalat
- Zucker
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und ca. 20 Minuten kochen, etwas abkühlen lassen und in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, fein würfeln, in Öl kurz andünsten und zu den gewürfelten Kartoffeln geben.

Eine Marinade aus Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und Zucker anrühren, vorsichtig unter die Kartoffeln heben und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Inzwischen den Speck knusprig braun braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das ausgebratene Fett aufheben!

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Den Feldsalat waschen und gründlich putzen.

Die Birnen im Speckfett etwas anbraten. Kurz vor dem Servieren Birnen und Speck unter die Kartoffeln heben und den Feldsalat vorsichtig untermischen.

Guten Appetit!

