

Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

400 g feste Kartoffeln	1 Zwiebel	Olivenöl
125 g Bacon	Kräuter-der-Provence	80 ml Gemüsebrühe
2 EL Balsamico bianco	Zitronensaft	Salz, Pfeffer
60 ml Öl	2 Eigelb	1 TL Dijon-Senf
4 EL Schmand	3 EL Gewürzgurkensud	8 Radieschen
8 kleine Gewürzgurken	Schnittlauch, Petersilie	1 großer Apfel (Boskop)

Die Kartoffeln waschen und ca. 17 min. in kochendem Salzwasser mit Kräutern der Provence garen; danach unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken, um ein Nachgaren zu verhindern. Den Bacon klein schneiden und in etwas Olivenöl braten bis er fast kross ist; sodann das Fett abgießen, die fein gewürfelte Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten. Gemüsebrühe und Balsamico zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln pellen und mit der Brotmaschine in Scheiben schneiden. Die Marinade über die Kartoffeln verteilen, mischen und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag ziehen lassen.

Öl mit dem Eigelb, Senf und einer Prise Salz in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise mixen; dabei den Stabmixer langsam von unten nach oben ziehen; Schmand, Gewürzgurkensud und Zitronensaft untermischen.

Die Radieschen putzen und waschen. Radieschen und Gewürzgurken mit der Brotmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelwürfel geben dem Salat Frische und zusätzlichen Geschmack.

Petersilie und Schnittlauch klein schneiden.

Die Mayonnaise, Radieschen, Apfelwürfel, Gurken und den Schnittlauch unter die Kartoffeln heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken; die Petersilie über den Salat streuen.

Der Kartoffel-Salat ist ideal geeignet, um in ihm Reste verschwinden zu lassen, z. B. Reste von Kasseler, Salami, Fleisch oder anderen Wurstsorten.

Im Kühlschrank bleibt der Salat mindestens zwei Tage frisch.

NN am 09. Juni 2016