

Cremiger Kartoffel-Salat

Für 2 Portionen

300 g vorgekochte Kartoffeln 200 g Crème-fraîche Frühstücksspeck
50 g Butter Salz, Pfeffer

Den Speck in dünne Streifen schneiden und in der heißen Pfanne kross anbraten; das ausgetretene Fett abseihen. Für den Kartoffelsalat die gekochten Kartoffeln abpellen und würfeln. Weiche Butter in eine Schale geben, mit den Kartoffelwürfeln, der Crème-fraîche vermengen. Die Speckstreifen mit zu den Kartoffeln geben und verrühren; mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Steffen Henssler am 06. 07. 2011