

Kartoffelsalat für die Grillparty

Zutaten für 4 Personen

12 Stück, mittelgroße festkochende Kartoffeln
2 EL Gemüsebrühe, Pulver
60 - 80 Speck, klein gewürfelt

Zutaten für das Dressing

Ca. 80 - 100ml Wasser von den Essiggurken
2 EL milden Balsamico Essig
½ TL Zucker
¼ TL Chiliflocken
1 TL Schwarzkümmelöl
6 kleine Essiggurken, in kleine Würfel geschnitten
70g Mais, aus der Dose, abgesssen
½ rote Paprika, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gepresst
½ Zwiebel, fein gewürfelt (optional)
6 – 7 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer



So funktioniert es!

Kartoffeln als Pellkartoffel mit Schale, in Gemüsebrühe garkochen.
Die Kartoffeln, heiß pellen.

So geht es weiter!

Die Zutaten für das Dressing mischen.
80g Speck in der Pfanne leicht anbraten und auslassen.
Der Speck sollte nicht knusprig gebraten sein.
Den gebratenen Speck zum Dressing geben.
Die noch warmen Kartoffeln, in ca., 3 – 5mm starke Scheiben schneiden und mit dem Dressing mischen.

Mein Tipp

Den Kartoffelsalat mindestens 2 - 3 Std. ziehen lassen, am besten über Nacht, dann schmeckt er richtig gut.
Ich habe bei meinem Salat auf Zwiebeln verzichtet, passen aber sehr gut rein und stehen auch in der Zutatenliste.
Den Salat nach dem Ziehen eventuell nachwürzen und noch etwas Gurkenwasser dazu geben.

Guten Appetit!