

Rezept

Kartoffel-Maronen-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Maronen-Salat, am 28.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 800 g Pellkartoffeln vom Vortag | 400 g geschälte, gekochte Maronen (vakuumverpackt) |
| 1 Stange Lauch | 1 große Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 2 EL Öl |
| 200 g Speckwürfel | 400 ml Gemüsebrühe |
| 1 EL Senf | 2 EL Öl |
| 3 EL Essig | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 24 g F, 24 g EW, 62 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Maronen grob hacken. Den Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und den Speck darin anbraten. Lauch und Zwiebeln dazugeben und kurz mitbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann den Knoblauch zufügen, noch kurz mitbraten und alles zu den Kartoffeln geben.
3. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Senf, Öl und Essig unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Salat mit der Marinade übergießen, locker durchmischen und vor dem Servieren noch ca. 1 Std. durchziehen lassen.