

Rezept

Kartoffelsalat mit Baked Beans

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Baked Beans, am 25.04.2024

Zutaten

750 g Pellkartoffeln vom Vortag

1 gelbe Paprika

2 Zwiebeln

125 g Bacon

1 TL Senf

Pfeffer

1 Dose Baked-Beans in Tomatensauce (400 g Füllgewicht)

1 grüne Paprika

4 EL Öl

6 EL Essig

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 22 g F, 14 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, in grobe Würfel schneiden und zusammen mit den Baked beans in eine große Schüssel geben. Beide Paprika waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch jeweils in feine Streifen schneiden und in die Schüssel geben. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Den Bacon in schmale Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und den Bacon darin kross anbraten. Die Zwiebeln zugeben und mitbraten, bis sie leicht gebräunt sind, dann alles zu den Kartoffeln in die Schüssel geben.
3. Den Essig mit 150 ml Wasser, dem restlichen Öl und dem Senf in einen Schüttelbecher geben und alles kräftig durchschütteln. Die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen und pikant abschmecken. Den Salat damit übergießen, locker durchmischen und vor dem Servieren noch mindestens 1 Std. durchziehen lassen.