



Warmer Kartoffelsalat mit Bacon

mit gebratenem Gemüse und würziger Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Dieser Kartoffelsalat ist ein echter Seelenschmeichler. Warm, würzig und vollgepackt mit bunten Aromen steht er vor dir und wartet darauf, verspeist zu werden – ob als Beilage zum Grillen, zum gemeinsamen Familienessen oder ganz für dich allein. Die Kartoffeln suhlen sich zusammen mit gebratenen Tomaten, Sellerie und Paprika in einem cremigen Dilldressing und zum Schluss gesellt sich knusprig-salziger Bacon dazu. Ein Fest!

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Stangensellerie ¹
- 2 Paprika
- 500g Kirschtomaten
- 2 Pck. Gulaschgewürz
- 10g Dill
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Eier (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 571kcal, Fett 31.8g, Kohlenhydrate 53.1g, Eiweiß 13.7g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** halbieren, in das kochende Wasser geben und in 7-10Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



4. Sauce anrühren

Die **Paprika**, den **Sellerie** und die **Gewürzmischung** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten, bis das **Gemüse** gleichmäßig mit der **Gewürzmischung** ummantelt ist. Den **Dill** grob schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Den **Dill** und den Knoblauch mit 4EL Mayonnaise, 2EL Essig, 2TL Zucker und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



2. Bacon braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 4-5Min. knusprig braten, dabei gelegentlich wenden. Den **Bacon** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, das **Fett** in der Pfanne belassen. Den **Bacon** abkühlen lassen, dann in kleine Stücke brechen oder schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** mit dem **gebratenen Gemüse**, dem **Dressing** und eventuell vorhandenem **Bratensaft** aus der Pfanne vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **warmen Kartoffelsalat** mit dem **Bacon** bestreuen und servieren.



3. Tomaten braten

Den **Sellerie** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Tomaten** in der Pfanne mit dem **Baconfett** bei mittlerer bis starker Hitze 30Sek.-1Min. anbraten, bis sie beginnen aufzuplatzen.



6. Temperaturschwankungen

Dir ist schon warm genug? Dann kannst du deinen Salat natürlich auch abkühlen lassen und kalt servieren – je nach Geschmack wie gehabt mit gebratenem oder einfach mit rohem Gemüse. Und wie die meisten Salate ist auch dieses Exemplar offen für Neuzugänge: Falls also noch etwas fast vergessenes Gemüse in deinem Kühlschrank schlummert, einfach klein schneiden und rein damit!