



Kartoffelsalat mit Gurke

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 150 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g Zwiebeln
- 125 ml Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 3 EL Weißweinessig
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 Bund Schnittlauch
- 500 g Salatgurken
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Speck in Würfel schneiden. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Speck darin knusprig braten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und im Bratfett glasig andünsten.
2. Wasser zugießen, zum Kochen bringen und MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen. Weißweinessig und THOMY Delikatess-Senf unterrühren, mit Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen.
3. Salatgurke putzen, waschen, evtl. schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Gurke und Speckwürfel vorsichtig unter die Kartoffeln mischen. Schnittlauch waschen, klein schneiden und über den Salat streuen. Dazu passen Würstchen mit Senf oder THOMY Rot Weiß.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	354 kcal
Fett	14 g
Protein	12 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen