

Frankfurter Speck-Kartoffelsalat

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 250 ml Wasser
- 2 EL MAGGI Gekörnte Brühe
- 50 g Gewürzgurken
- 150 g Zwiebeln
- 150 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in der Schale kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Gekörnte Brühe darin auflösen und über die Kartoffelscheiben geben. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und zugeben. Gut durchziehen lassen.
3. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braun braten, aus der Pfanne nehmen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Zwiebeln mit dem Bratfett unter den Salat mischen.
4. Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Mit dem gebratenen Speck garniert servieren. Dazu passen sehr gut Frikadellen oder Würstchen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	216 kcal
Fett	8 g
Protein	8 g

🕒 45 Minuten

⊕ 6 Portionen