

ZUTATEN

- 1kg festkochende, regionale Kartoffeln (z.B. von REWE Regional)
- 150g Bauchspeck
- 1 säuerlicher, regionaler Apfel (z.B. von REWE Regional)
- 1 rote Zwiebel
- 100g Mayonnaise
- 200g Joghurt
- 2 EL frischer Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

NORDDEUTSCHER KARTOFFELSALAT

1. Kartoffeln abspülen und mitsamt Haut ca. 30 Minuten im kochenden Salzwasser garen
2. Bauchspeck in dünne Streifen schneiden und kross anbraten. Zusätzliches Fett muss normaler Weise nicht mehr zugegeben werden, da die Fettschicht des Specks bereits ölig genug ist. Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen halbieren und in dünne Streifen schneiden
3. Für das Dressing Mayonnaise mit Joghurt, Salz und Pfeffer mischen und abschmecken. Anschließend 1 EL geschnittene Schnittlauchringe unterrühren und Beiseite stellen
4. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Anschließend Haut abpellen und Kartoffeln in beliebig dünne oder dicke Scheiben schneiden. Ich habe für dieses Rezept dickere Kartoffelscheiben geschnitten
5. Dressing, Speck, Apfelwürfel und Zwiebelringe zu den Kartoffelscheiben geben und alles sehr vorsichtig verrühren. Tipp: Mit Gummihandschuhen kann man das auch gut mit den Händen machen - so gehen die Kartoffeln nicht so schnell kaputt
6. Kartoffelsalat mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und kurz vor dem Servieren noch mit etwas frisch geschnittenen Schnittlauchringen bestreuen

REZEPT FÜR: 4 PERSONEN
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN