

# Kartoffelsalat mit Erbsen

Salate » Kartoffel-Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 600g Kartoffel(n)
- » 100g Möhre(n)
- » 100g Erbsen
- » 50g Frühstücksspeck
- » 6 EL Salatmayonnaise
- » 3 EL Weißwein-Essig
- » 2 EL Schnittlauch
- » 1 EL Petersilie
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ca. 20min in Wasser garen. Die Knollen abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend pellen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Möhren waschen, putzen, schälen und grob raspeln. Die Erbsen auftauen lassen. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig auslassen.

3. Speck mit den Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben. Erbsen und Möhren hinzufügen. Salatmayonnaise und Essig verrühren. Zusammen mit der Petersilie unter den Salat heben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Kartoffelsalat vor dem Servieren etwa 30min ziehen lassen. Dann mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Nährwerte: 250kcal/E5g/F10g/KH33g pro Portion

angelegt am: 20.01.2004

Rezept-Nr: 829

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke