

Knuspriger Kartoffel- salat



Zutaten für 2 Personen:

500 g festkochende Kartoffeln, mit Schale
½ Gurke, in Würfel geschnitten
80g Speck, in Streifen geschnitten
1 EL Olivenöl

Zutaten für das Dressing:

100 ml griechisches Joghurt
1 Stk. Schalotten, fein geschnitten
½ Saft einer Zitrone
1 TL Senf
2-3 TL Weissweinessig
1 EL Olivenöl
feingeschnitten Schnittlauch,
Petersilie, Dill;
nach Geschmack Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen.
2. Ein Backblech mit Öl ausstreichen. Die Kartoffeln auf dem Blech auslegen. Mit einem Glas zerdrücken. Mit Öl bestreichen.
3. Bei 180 Grad Umluft ca. 30-40 min backen, bis sie schön goldbraun und knusprig sind.
4. Die Gurken von den Kernen befreien, in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
5. Den Speck anbraten und mit in die Schüssel geben.
6. Die krossen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, noch etwas zerkleinern und zum Rest geben.
7. Joghurt, Schalotten, Senf, Zitrone, Weißweinessig, Olivenöl, Schnittlauch, Petersilie, Dill, sowie Salz und Pfeffer mischen und in die Schüssel geben. Schön vermengen und direkt servieren.