

## Lauwarmer Kartoffelsalat

**Kategorie:** Salat

**Zubereitungszeit:** 40 min

**Portionen:** 4

**Zutaten:**

- 750 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 125 g durchwachsener Speck
- ½ Gemüsezwiebel
- 1 EL Butter
- 150 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Öl
- 1 EL Senf
- ½ Bund Schnittlauch in Röllchen

**Beschreibung:**

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in wenig gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
2. Den Speck würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und beides darin 3 Minuten schmoren. Über die Kartoffeln geben.
3. Die Brühe erhitzen und mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Ebenfalls über die Kartoffeln geben und alles gut durchmischen. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

**Notizen:**

