



Kartoffelsalat mit Pfifferlingen & Bohnen

- 1 kg Kartoffeln
- 150 g Schalotten
- 250 g Gemüsefond
- 250 g grüne Bohnen
- 400 g Pfifferlinge
- 150 g Speck
- 150 g Kirschtomaten
- 10 EL Olivenöl
- 60 ml Weißweinessig
- 2 EL Senf
- 8 Stiele Petersilie
- 10 Stiele Bohnenkraut
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Kresse
- Kümmel
- Lorbeerblätter



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und zusammen mit den Lorbeerblättern und dem Kümmel in Salzwasser für etwa 30 Minuten garen. Schalotten würfeln und in Olivenöl dünsten und dann mit Essig und dem Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.

Die Kartoffeln abgießen und pellen. Anschließend in Scheiben schneiden und direkt in die Marinade geben. Mindestens für eine Stunde zugedeckt ziehen lassen.

Die Bohnen waschen, putzen und halbieren, dann 6 Minuten in Salzwasser garen lassen. Im Eiswasser abschrecken und zum Salat geben. Pfifferlinge putzen und den gewürfelten Speck in einer Pfanne knusprig braten. Speck rausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfifferlinge in eine Pfanne mit etwas Olivenöl geben und ca. 5 Minuten braten. Halbierete Tomaten dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Bohnenkraut und Petersilie hacken und gemeinsam mit Speck, Pfifferlingen und Kräutern zum Salat geben. Unterheben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abrunden.