

Kartoffelsalat mit Linsen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln (fest kochend), 150 gr Speck, 1 Zwiebel, 2-3 große Essiggurken, 1 kleine Dose Linsen ohne Suppengrün (Abtropfgewicht: 250 g), 4 Esslöffel Öl, 250 ml Fleischbrühe, 2-3 Esslöffel Weißweinessig, 1-2 Teelöffel Senf, 1 Esslöffel Schnittlauchröllchen, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln waschen, in Wasser in ca. 20 Minuten gar kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Speck, abgezogene Zwiebel und Essiggurken klein würfeln. Die Linsen abgießen, in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.□

Die Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebel darin glasig dünsten. Gurkenwürfel, Brühe, Essig und 2-3 EL von der Gurkenmarinade zufügen. Mit Senf, Pfeffer, Zucker würzen. Alles aufkochen. Kartoffelscheiben und Linsen mit der Brühe in einer großen Schüssel vermischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch mal gut mischen, mit Salz abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.