KNACKIGER KARTOFFELSALAT MIT LAUCH UND SPECK

ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 2 Ei(er)
- 200 g Lauch
- 100 g Frühstücksspeck
- 125 g rote Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g THOMY Delikatess Mayonnaise, 250 ml Glas
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und mit der Schale als Pellkartoffeln kochen. Abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Eier hart kochen, schälen und in Würfel schneiden.

2. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Frühstücksspeck in Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten und herausnehmen. Lauch in dem Bratfett andünsten. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

3. In einer Schüssel THOMY Delikatess-Mayonnaise mit den Kartoffeln, Eiwürfeln, Lauch, Frühstückspeck und Äpfel mischen. Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	520 kcal
Fett	39 g
Protein	10 g

40 Minuten

6 Portionen

Thomy Deutschland | 60523 Frankfurt am Main
(069) 66 71 - 28 41 / thomy_deutschland thomy.de