



# 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, Frühstücksspeck 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

