



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

Salat

.....

1 KG Erdäpfel

.....

8 EL Sonnenblumenöl

.....

edelsüßes Paprikapulver

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

100 G Bauchspeck

.....

300 G Kirschtomaten

1 BUND Frühlingszwiebeln

1/2 BUND Petersilie

Dressing

2-3 EL Essig

150 G Joghurt

150 G Blauschimmelkäse

Zubereitung

1. Erdäpfel waschen und in Scheiben schneiden.
2. Mit 5 EL Öl, 1 TL Paprika und je 1/2 TL Salz und Pfeffer mischen.
3. Auf dem Grill verteilen und knusprig braun grillen, dabei gelegentlich wenden und anschließend etwas auskühlen lassen.
4. Inzwischen die dünnen Speckscheiben knusprig braten, abkühlen lassen und in Stücke brechen.
5. Gewaschene Tomaten und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und die Petersilie grob hacken.
6. Für das Dressing cremigen Blauschimmelkäse, Joghurt und Essig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Alles mit den Kartoffeln vermischen, mit Speckstücken garnieren und anrichten.