

Warmer Kartoffelsalat

25–30 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Kleine Kartoffeln
100 g	Speck
2 TL	Dijon Senf
1 EL	Honig
1 EL	Apfelessig
50 ml	Olivenöl
1 EL	Petersilie
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
0.5 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Koriander gemahlen
0.5 TL	Paprika edelsüß spezial
	Petersilie zum Dekorieren

Zubereitung

1. Zuerst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, die Schale von Unreinheiten befreien und die Kartoffeln halbieren. Die Kartoffeln in das kochende Wasser geben und 20 Minuten lang kochen.
2. In dieser Zeit den Speck in Würfel schneiden. Die Pfanne erhitzen, den Speck hinzufügen und braten, bis er knusprig ist. Den Speck auf ein Papiertuch legen, um überschüssiges Fett abzutropfen.
3. Nun die Petersilie waschen und fein hacken. Senf, Honig, Essig, Öl, Kotányi Gewürze und Petersilie in einer Schüssel vermengen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und in eine Schüssel geben.
4. Im letzten Schritt das Dressing darüber gießen und mischen. Mit gebratenem Speck bestreuen und servieren.