

Rezept Lütticher Salat

Zutaten:

1 kg grüne Bohnen
1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde)
400 g geräucherter Speck
1 Knoblauchzehe
3 Zwiebeln
1 EL Pflanzenöl
3 EL Rotweinessig
wenig Salz
frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffel in der Schale (Pellkartoffel) gar kochen.

Bohnen von den Fäden befreien.

Bohnen im gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Den Speck in Würfel schneiden und in dem Öl auslassen und leicht Farbe nehmen lassen.

Kartoffel in Scheiben und Bohnen halbieren.

Die Gemüse in einer Salatschüssel vermengen.

Die kleingeschnittene Knoblauchzehe dem Speck zugeben.

Mit dem Essig den Speck ablöschen und dem Salat zugeben.

Noch einmal den Salat kräftig abschmecken!

Zurück zu den Salatrezepten