Kartoffel- Bohnen- Pfifferlingssalat

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Als herzhafte Beilage zu Fisch oder Fleisch, auf Salat Buffetts, zum Grillen, passt zu Vielem

Zutaten

- Für den Kartoffelsalat:
- 1 kg gekochte Pellkartoffeln, in Scheiben
- Salz, etwas Kümmel
- 150 g Kirschtomaten, halbiert
- 250 g schlanke Buschbohnen, gewaschen, gefädelt, schräg in 3-4 cm langen Stücken
- 400 g frische Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 3-4 stiele frisches Bohnenkraut
- 2-3 El gehackte Petersilie
- Für die Marinade:
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 250 ml Geflügel- oder Rindfleischbrühe
- 60 ml Weißweinessig
- 1 El Senf
- 5-6 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln in etwas Öl andünsten und mit der Brühe und dem Weißweinessig 1-2 min. verkochen.

Schritt3

Herzhaft, fast etwas überwürzt mit Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. (Die Kartoffeln saugen viel davon auf)

Schritt4

Die warm geschälten Kartoffelscheiben direkt in die Marinade scheiden.

Schritt5

Mengen, schwenken, damit sich eine leichte Bindung durch die natürliche Kartoffelstärke entwickeln kann; danach alles etwas durchziehen lassen.

Schritt6

Die gewaschenen, gefädelten Bohnen für ca. 6 min. in Salzwasser mit dem Bohnenkraut blanchieren, abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Schritt7

Schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden; zum Salat geben.

Schritt8

Die Speckwürfel mit etwas Rapsöl knusprig anbraten. Die Platte hoch schalten und die vorbereiteten Pfifferlinge dazu geben; weitere 5 min. schmoren, braten, salzen, pfeffern, direkt zum Salat geben.

Schritt9

Kurz vor dem Servieren die Tomaten und die Petersilie zum Salat geben, unterheben, ev. noch etwas Öl darüber geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** bohnen, kräuter, passt zu vielem, pilze, saisonal, speck, unkompliziert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-bohnen-pfifferlingssalat/