



Kartoffelsalat mit Spargel und Panchetta

Zubereitung

1. Kartoffeln im Salzwasser kochen, pellen, kalt werden lassen und in Würfel schneiden, Spargel bissfest garen, Kirschtomaten waschen, Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in Stücke schneiden. Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, dann abkühlen lassen.
2. Essig mit Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle, dem Gemüsefond und etwas Chili mit dem Mixer verrühren, das Öl zugeben, mixen und nochmals gut abschmecken. Petersilie fein hacken und unter die Marinade rühren. 2/3 der Marinade über die Kartoffeln geben, 1/3 über den Spargel und alles kurz vermengen. Panchetta knusprig braten, entweder in einer heißen ohne Fett oder im Backofen auf Alufolie und vorgeheizt auf 180 Grad.
3. Anrichten: Erst den grünen Salat, dann den Kartoffel-Spargelsalat. Die Walnüsse und den Panchetta darauf geben.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Christel Hoffmann.

Zutaten

750 g festkochende Kartoffeln
500 g weißer Spargel
250 g Kirschtomaten
1 Kopf Lollo Bianco oder ein anderer grüner Salat
1 Bd glatte Petersilie
100 g Walnusskerne
8 Scheiben Panchetta (italienischer durchwachsener Speck)
2 EL weißen Balsamico Essig
1 TL süßen Senf
100 ml Gemüsefond
Salz
schwarzer Pfeffer gemahlen
etwas Chilipulver
4 EL Olivenöl
2 EL Walnussöl