

Bratkartoffelsalat

Leckerer Kartoffelsalat mit Quark-Dressing und Bacon - So lecker schmeckt Bratkartoffel Salat.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Salat:

1 ¼ kg festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
etwa 5 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz
100 g Radieschen

Dressing:

250 g Speisequark (Magerstufe)
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 EL Balsamico Bianco
etwa 100 ml Brühe
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
Salz
gemahlener Kreuzkümmel
gemahlener Rosmarin

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
etwa 4 Scheiben Bacon
(Frühstücksspeck) (etwa 80 g)
½ Bund Schnittlauch

Wie mache ich einen Bratkartoffelsalat?:

1 Vorbereiten:

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Baconscheiben von beiden Seiten darin knusprig braten. Bacon erkalten lassen.

2 Salat zubereiten:

Kartoffeln schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel portionsweise etwa 20 Min. unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig braten. **Nach etwa 15 Min.** Zwiebelwürfel zugeben und unter Rühren mitbraten. Wenn die Kartoffeln gar sind, salzen und erkalten lassen. Radieschen putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

3 Dressing zubereiten:

Quark mit Öl, Balsamico-Essig, Brühe und Gelatine fix verrühren. Mit Salz, Kreuzkümmel und Rosmarin kräftig abschmecken.



④ **Verzieren:**

Abwechselnd Kartoffeln, Dressing und Radieschen in Portionsgläser schichten. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Baconscheiben halbieren. Salatportionen mit Schnittlauchröllchen und Bacon verzieren. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

