

# Spargel Kartoffelsalat

Bester Spargel Kartoffel Salat mit weißem Spargel und Kartoffeln. So wird der Kartoffel Spargel Salat mit Speck und Paprika zu einem echten Genuss.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Salatsoße:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
2 EL fein gehackter Kerbel  
2 TL gehackter Rosmarin  
½ TL Senf  
etwa 3 TL Limettensaft  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
etwa ½ TL Zucker

### Salat:

500 g weißer Spargel  
1 rote Paprikaschote  
etwa 80 g Römervalat  
400 g neue kleine Kartoffeln  
Salz  
1 EL Olivenöl  
Zucker  
150 g gewürfelte geräucherter Schinken  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Wie mache ich einen lauwarmen Spargel-Kartoffelsalat?:

### 1 Salatsoße zubereiten:

Crème fraîche mit den Kräutern verrühren, mit Senf, Limettensaft und den Gewürzen kräftig abschmecken.

### 2 Zubereiten:

Spargel schälen und schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Paprikaschote putzen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Salat waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Kartoffeln waschen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. gar kochen.

### 3 Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel und Paprika in die Pfanne geben, mit etwas

Salz und Zucker bestreuen, in etwa 8 Min. bissfest garen. Schinkenwürfel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln je nach Größe halbieren, dazugeben und mit der Salatsoße servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Salat mit den einzelnen Salatzutaten als Bowlsalat anrichten.

