

Salat Rezepte

Apfel Kartoffelsalat Mit Salami

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Apfel, Fleisch, Gemüse, Kartoffel, Salami, Salat

500 g	Kartoffeln, gekocht	200 g	Salami
	Butterschmalz	1 Essl.	Petersilie, grob gehackt
2	Schalotten, gewürfelt	50 ml	Weißweinessig 30 ml Brühe
2	Knoblauchzehen, gehackt	40 ml	Walnussöl
1	Paprikaschote, rot		Salz
1	Paprikaschote, gelb		Chili a. d. Gewürzmühle
2	Äpfel		

Die gekochten Kartoffeln schälen, auskühlen lassen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffel darin goldbraun braten.

Die Schalottenwürfel und den Knoblauch begeben und etwas mitbraten lassen. Die Paprikaschoten schälen, entkernen, würfeln, zu den Kartoffeln geben und einmal mitschwenken.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Salami ebenfalls würfeln und beides in eine Schüssel geben.

Das Angebratene begeben.

Die Petersilie zufügen, mit Weißweinessig, Brühe und Walnussöl marinieren und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.