

Salzburger Grill-Erdäpfelsalat

Dauer: Mittel Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	Erdäpfel
8 EL	Sonnenblumenöl
	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer
100 G	Bauchspeck
300 G	Kirschtomaten
1 BUND	Frühlingszwiebeln
1/2 BUND	Petersilie

Zubereitung

1. Erdäpfel waschen und in Scheiben schneiden.
2. Mit 5 EL Öl, 1 TL Paprika und je 1/2 TL Salz und Pfeffer mischen.
3. Auf dem Grill verteilen und knusprig braun grillen, dabei gelegentlich wenden und anschließend etwas auskühlen lassen.
4. Inzwischen die dünnen Speckscheiben knusprig braten, abkühlen lassen und in Stücke brechen.
5. Gewaschene Tomaten und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und die Petersilie grob hacken.
6. Für das Dressing cremigen Blauschimmelkäse, Joghurt und Essig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Alles mit den Kartoffeln vermischen, mit Speckstücken garnieren und anrichten.