

# Kartoffel-Salat Birnen-Bohnen-Speck

## Für 2 Portionen

600 g feste Kartoffeln	150 g grüne Bohnen	1 Zwiebel
100 g Frühstücksbacon	1 EL grobkörniger Senf	50 ml Weißweinessig
50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Zucker	2 EL Rapsöl
2 saftige Birnen		

Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Bohnen putzen, waschen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Bohnen in leicht gesalzenem Wasser circa fünf bis zehn Minuten garen, abgießen und zu den Kartoffeln geben. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Den Bacon in drei Zentimeter lange Stücke schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, Zwiebel zugeben und anschwitzen. Senf, Essig und Brühe zugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Rapsöl zufügen und alles gründlich mischen. Birnen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Unter den Salat heben und alles gut durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals gut abschmecken.

Steffen Henssler am 26. Oktober 2012