

Salat mit Bratkartoffeln und karamellisiertem Bacon

Für 2 Personen:

500 g gegarte Pellkartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
1 TL Weizenmehl	3 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln	10 grüne Oliven	1 TL Kapern
3 EL Balsamico	2 EL süße Chilisaucе	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	2 Tomaten
1 Handvoll Basilikum		

Bacon mit Honig:

4 Sch. gek., geräuch. Bauchspeck	1 EL brauner Rohrzucker	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL schwarzen Pfeffer	50 ml Apfelsaft	

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Paprikapulver, Salz und Mehl mischen und die Kartoffeln darin schwenken.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig braten.

Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln schräg in Stücke schneiden. Oliven halbieren. Knoblauch, Frühlingszwiebel, Oliven und Kapern zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten.

Balsamico, Chilisaucе und Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten würfeln und mit Basilikum zu den Kartoffeln geben. Das Dressing dazugeben, vermengen und etwas ziehen lassen.

Bacon mit Honig:

Ein Backblech mit Papier auslegen. Baconstreifen nebeneinander darauf legen, mit Honig bestreichen, Zucker auf den Bacon streuen und vorsichtig etwas Apfelsaft darüber träufeln.

Backofen auf 190°C Ober und Unterhitze ca. 25 Minuten knusprig garen.

Den Speck dabei immer mal wieder kontrollieren, denn der Zucker sollte braun aber nicht zu dunkel karamellisieren.

Anrichten:

Den Kartoffelsalat auf Teller verteilen und zwei Scheiben Bacon dazu legen und warm servieren.

Christian Henze am 03. Juli 2020