



Dauer: Mittel
Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate
Saison: Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Salat

1 KG	Erdäpfel
8 EL	Sonnenblumenöl
	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer
100 G	Bauchspeck
300 G	Kirschtomaten

	1 BUND	Frühlingszwiebeln
•••	1/2 BUND	Petersilie
Dressing		
	2-3 EL	Essig
••	150 G	Joghurt
••	150 G	Blauschimmelkäse

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.