



Salat mit knusprigen Smashed Potatoes

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Olivenöl	4 EL
Bacon	100 g
Eier	4 St.
Erbsen, tiefgefroren	150 g
Romana Salat	1 St.
Minigurken	4 St.
Schalotten	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Dill, frisch	20 g
Senf	1 TL
Joghurt, natur	100 g
Mayonnaise	4 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Parmesan, gehobelt	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Salatschleuder

1. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln gut abbürsten und ca. 15 Min. zugedeckt kochen. Abgießen. Kartoffeln auf dem Backblech verteilen und mit dem Kochtopfboden platt drücken, bis sie aufplatzen. Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Mit Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 40 Min. backen, bis sie knusprig sind. Die Baconstreifen während der letzten ca. 15 Min. mitbacken. Alles abkühlen lassen.
2. Inzwischen im gleichen Topf Eier in kochendem Wasser ca. 10 Min. kochen. Erbsen während der letzten ca. 2 Min. mitkochen, so spart man einen weiteren Topf. In ein Sieb schütten, kalt abschrecken und Eier pellen und achteln.
3. Romanasalat waschen, schleudern und in fingerdicke Streifen, Minigurken längs in dünne Scheiben schneiden. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden, 5 EL vom Gurkenwasser aufbewahren. Dill waschen, trocken schütteln und grob hacken. In einer kleinen Schüssel Schalotten, Senf, Joghurt, Mayonnaise, Gurkenwasser und die Hälfte des Dills verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Auf einer großen Servierplatte Kartoffeln anrichten. Salat und Gemüse darauf verteilen. Mit dem Dressing beträufeln, knusprigen Bacon und Eier darauf verteilen und mit Parmesan und restlichem Dill bestreuen. Servieren und sofort genießen.

Guten Appetit!

Tipp: Dieser Salat bereichert jedes Party- oder Brunchbüfett! Serviere den Bacon einfach separat, dann können auch die Vegetarier davon profitieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	481 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	38 g