

Bayrischer Kartoffelsalat

Zutaten

1 Kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
150 g Speck- oder Baconwürfel
frische Petersilie
Zucker
Salz
Pfeffer
4 EL Essig
2 EL Öl

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen (je nach Größe ca. 20 min.). Kurz abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel fein hacken und mit dem Speck in der Pfanne anbraten.

Aus Essig, Öl und der gehackten Petersilie (Menge je nach Geschmack) ein Dressing bereiten und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Alle Zutaten mischen und direkt servieren.