

## Zutaten

### **für 6 Portionen**

1 kg	festkochende Kartoffeln
1	Ei
1	Stange Porree
2 EL	Zitronensaft
200g	Beacon/Frühstücksspeck- Speck-Scheiben (in Streifen geschnitten) Salz und Pfeffer
250 g	Salat- Mayonnaise
1	großer roter Apfel

---

## Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und mit der Schale als Pellkartoffeln kochen. Abkühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Währenddessen.....
- Ei hart kochen, schälen und in Würfel schneiden.
- Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen und den Lauch darin 1 Min. blanchieren. Sofort abgießen und abkühlen lassen.
- Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
- In einer Pfanne ohne Fett oder im Backofen Bacon Streifen knusprig anbraten.
- Kartoffeln, Ei, Lauchstreifen, Apfelwürfel und Bacon in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise mischen.
- Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

---

**Vorbereitung** ca. 20 Minuten zzgl. 1 h Kühlzeit

**Zubereitungszeit** 1,5h

Ursprungsidee aus: [maggi.de](http://maggi.de)

LARS BOSSE