

# Kartoffel-Salat mit Chili-Garnelen



## Zutaten

Für 6 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 1 kg Süßkartoffeln
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 11 EL Öl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 10 EL Weißwein-Essig
- Salz und Pfeffer
- 1 (150 g) Apfel
- 1 rote Chilischote
- 600 g küchenfertige Garnelen; ohne Kopf und Schale
- 100 g Frühstücksspeck (Bacon)

Kartoffeln und Süßkartoffeln waschen. Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Süßkartoffeln je nach Größe 10–15 Minuten garen. Beide Kartoffelsorten abgießen, kalt abschrecken und Schale abziehen. Auskühlen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Brühe zugießen, einmal aufkochen und vom Herd ziehen. 4 EL Essig unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit den Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben. Mit der heißen Brühmarinade begießen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Apfel waschen, vierteln und entkernen, fein reiben. Mit 6 EL Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. 8 EL Öl unterschlagen, noch einmal abschmecken. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden. Garnelen waschen und trocken tupfen

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Garnelen im Bratfett unter Wenden ca. 2 Minuten braten. Chili zufügen und kurz mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon zerbröseln. Kartoffelsalat mit Garnelen und Speck anrichten. Mit der Apfelvinaigrette beträufeln. Restliche Vinaigrette dazu reichen