Bayrischer Kartoffelsalat

Zutaten (4 Personen):
- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 150 g Speck- oder Beaconwürfel
- 4 EL Petersilie (frisch - gehackt)
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Balsamicoessig (weiß)
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:
Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen (je nach Größe ca. 20 min.), kurz abschrecken, pellen und in etwas dickere Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit dem Speck in einer Pfanne anbraten.

Dann aus Essig, Öl und der gehackten Petersilie ein Dressing bereiten und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Alle Zutaten mischen und direkt servieren.

Nährwertangaben: 294 kcal p.P., 43 g KH p.P.