

# Kochen mit Klaus

## Kartoffelsalat mit Pfifferlingen

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 800 g Kartoffeln, 1-2 rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz,
- 60 g Schinkenwürfel, 250 ml Hühnerbrühe, 200 g Pfifferlinge, Öl,
- 4 EL Balsamico-Essig weiß, je 2 EL TK-Schnittlauch & Petersilie

**Zubereitung:**

1. Ein paar Ringe von einer Zwiebel abschneiden, Rest Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Pfifferlinge putzen u. kleiner schneiden. Kartoffeln kochen, pellen u. in Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln u. Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben u. weitere 5 Min. dünsten. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Pilze mit Zwiebeln zu den Kartoffeln geben. Bratensatz mit Brühe u. Essig ablöschen, aufkochen u. über die Kartoffeln gießen. 2 EL Öl unter den Salat mischen u. ca. 60 Min. ziehen lassen. Kräuter unterheben, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Schinkenwürfel in etwas Öl knusprig braten, den Salat damit bestreut u. mit Zwiebelringen garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Als Beilage z. B. Frikadellen reichen! Geil!*

