

## Tomaten-Kartoffel-Salat

Zeit: : 1½ Std. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0101

### Zutaten:

750 g festkochende Kartoffeln  
250 g Schneidebohnen  
Salz, Pfeffer  
1,25 Kg Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
1 TL getrockneter Oregano  
2 EL Weißwein Essig  
4 EL Olivenöl  
etwas Zucker  
4 Scheiben Frühstücksspeck  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 Zwiebeln



### Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Bohnen waschen, putzen und in Stücke schneiden. Bohnen in Salzwasser 12 - 15 Minuten kochen. Bohnen abgießen, abschrecken und auskühlen lassen. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Kartoffeln abkühlen lassen.

500 g Tomaten waschen, auf der Unterseite kreuzweise einritzen und ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Tomaten herausheben, abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln und entkernen. Knoblauch schälen. Tomaten, Knoblauch und Oregano pürieren. Essig und Olivenöl unterrühren. Tomaten-Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kartoffeln würfeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Sonnenblumenöl im Speckfett erhitzen. Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen. Speck in Stücke brechen.

Übrige Tomaten waschen und putzen. 500 g Tomaten in Scheiben schneiden, den Rest würfeln. Zwiebeln schälen, grob würfeln. Eine Platte mit Tomatenscheiben auslegen. Kartoffelwürfel, Tomatenwürfel, Bohnen und Zwiebeln mischen, auf den Tomatenscheiben anrichten. Speck darüber verteilen. Tomaten-Vinaigrette darübergießen.

## Tomaten-Kartoffel-Salat