

Warmer Kartoffel-Artischocken-Salat

Zutaten:

1 Kg kleine Kartoffeln (festkochend)
1 Dose/Glas Artischockenherzen (Abtropfgewicht ca. 240 g)
100 g Speckwürfel
3 Knoblauchzehen
250 ml Hühnerbrühe
½ Bund Majoran
5 – 6 EL gutes Olivenöl
4 EL französischer Weissweinessig
2 TL feine Kapern
2 TL Honig
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauch abziehen, fein hacken und mit der Brühe, dem Weinessig, 1 EL Majoranblättchen, ½ TL Salz und Pfeffer aufkochen. 4 EL Olivenöl, Honig und Kapern unterrühren.

Die Kartoffeln abspülen und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgiessen, heiss schälen, halbieren und mit der Knoblauchmarinade vermischen.

Den Speck bei mittlerer Hitze ausbraten. Speck aus dem Bratfett nehmen und auf Küchenpapier (**gut!**) abtropfen lassen. Das Bratfett für später zur Seite stellen – für evtl. Fleischspiesschen.

Artischocken abgiessen, trocken tupfen, vierteln und mit den Kartoffeln vermischen.

Der Salat schmeckt wirklich am Besten, wenn die Kartoffeln noch richtig schön warm sind! Dazu passen z.B. sehr gut Satee-Spiesschen aller Art – auch mit Dip!