

# **Salade au lard**

## **Zutaten**

100g geräucherter Speck (gewürfelt)  
250g gare Pellkartoffeln (vom Vortag)  
Ca. 250g krauser Endiviensalat oder Kettenblumensalat

## **Zubereitung**

In einem niedrigen, weiten Top den Speck glasig werden lassen. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Zu dem Speck nun die gewürfelten Kartoffeln geben. Alles gut durchwärmen lassen aber nicht braten!

Top vom Herd nehmen und den Salat in ca. 2 cm große Stücke rupfen und unter die Kartoffelmasse heben. Den Salat durchziehen lassen.