Rezept

Saté-Spieße mit Kartoffelsalat

Ein Rezept von Saté-Spieße mit Kartoffelsalat, am 28.04.2024

Zutaten

- **750 g** festkochende Kartoffeln
- **1** Zwiebel
- Salz
- **50 g** Rucola
- **2 EL** Weißweinessig
- **1 EL** süßer Senf
- **2** Schaschlikspieße
- **100 g** weiße Champignons
- **3 EL** Rapsöl
- Pfeffer
- **100 ml** Hühnerbrühe
- **300 g** Hähnchenbrustfilet
- **50 g** Schafskäse

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in wenig Salzwasser geschlossen 20-25 Min. garen. Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Pilze dazugeben und 2-3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Rucola waschen, trocken tupfen und grob hacken. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Brühe, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Über die Kartoffeln geben.

3. Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Fleisch längs in dünne Streifen schneiden und ziehharmonikaartig auf Spieße stecken. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Spieße darin 8-10 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Senf bestreichen, in der Pfanne kurz schwenken.

4. Rucola und Pilze unter den Kartoffelsalat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schafskäse zerbröckeln und über den Salat verteilen. Alles anrichten.