

## Rezept

# Bratkartoffelsalat

Ein Rezept von Bratkartoffelsalat, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 ml</b> Öl (zum Braten)	<b>400 g</b> Pellkartoffeln (vom Vortag)
<b>200 g</b> Spitzkohl	<b>2 EL</b> Weißweinessig
<b>2 EL</b> Rapsöl	<b>½ TL</b> Kümmel
<b>1 TL</b> Zucker	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Kürbiskerne
<b>1</b> feine Bratwurst (150 g, z. B. Thüringer)	<b>1 EL</b> Speckwürfel
<b>50 g</b> Salat-Mix	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 39 g F, 21 g EW, 33 g KH

## Zubereitung

1. Das Öl zum Braten in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben im Öl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 6 Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind.
2. Inzwischen den Spitzkohl waschen, putzen, in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Essig, Rapsöl, Kümmel und Zucker vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne grob hacken und unter den Spitzkohlsalat mischen.
3. Das Öl bis auf einen kleinen Rest vorsichtig aus der Pfanne so abgießen, dass die Kartoffeln nicht herausrutschen, dabei am besten den Pfannenwender zu Hilfe nehmen.
4. Die Bratwurst in dicke Scheiben schneiden und mit den Speckwürfeln zu den Kartoffeln geben. Alles noch 3-4 Min. weiterbraten, bis die Kartoffeln und die Wurst goldbraun sind.
5. Salat-Mix waschen und trocken schleudern. Die Bratkartoffeln salzen und pfeffern. Salat-Mix mit Spitzkohlsalat und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.