

Rezept

Einfacher Kartoffel-Wurst-Salat

Ein Rezept von Einfacher Kartoffel-Wurst-Salat, am 02.05.2024

Zutaten

750 g Pellkartoffeln Vortag	300 g Fleischwurst oder Lyoner (gibt es auch fertig geschnitten)
5 Gewürzgurken aus dem Glas	1 große rote Paprika
1 Glas Perlzwiebeln (190 g Abtropfgewicht)	6 EL Öl
2 TL Senf	Knoblauchpulver
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 37 g F, 12 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Wurst häuten und in sehr feine Streifen schneiden. Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Perlzwiebeln abgießen, dabei den Sud auffangen. Alles (ohne Perlzwiebelsud) in eine große Schüssel geben.
2. Den Perlzwiebelsud in einen Messbecher gießen und mit Gurkensud auf 300 ml ergänzen. Öl und Senf gut unterrühren, alles mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen und kräftig abschmecken.
3. Die Salatzutaten in der Schüssel mit der Marinade übergießen. Alles locker durchmischen und den Kartoffel-Wurst-Salat vor dem Servieren mindestens 1 Std. durchziehen lassen.