

Rezept

Kartoffel-Blutwurst-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Blutwurst-Salat, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 750 g Pellkartoffeln vom Vortag | 300 g Blutwurst oder Zungenwurst (Aufschnitt) |
| 1 große Zwiebel | 250 g Kirschtomaten |
| 1 kleine Dose grüne Bohnen (Abtropfgewicht 220 g) | ½ Bund Basilikum |
| 200 ml Gewürzgurkensud aus dem Glas | 3 EL Olivenöl |
| 3 EL Aceto balsamico | 3 TL Feigensenf |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal, 30 g F, 12 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen und ca. 1,5 cm groß würfeln. Die Blutwurst bei Bedarf häuten und in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Das Basilikum kalt abrausen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Alles mit den abgetropften Bohnen in eine große Schüssel geben.
2. Den Gurkensud mit Öl, Essig, Feigensenf, Salz und Pfeffer in einem Schüttelbecher gut vermischen und die Marinade kräftig abschmecken. Den Salat damit übergießen, locker durchmischen und mindestens 1 Std. durchziehen lassen.