

## Rezept

# Kartoffel-Bratwurst-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Bratwurst-Salat, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>750 g</b> Pellkartoffeln vom Vortag	<b>300 g</b> gegrillte oder gebratene Bratwürste
<b>300 g</b> Radieschen	<b>1</b> große gelbe Paprika
<b>½ Bund</b> Petersilie	<b>250 ml</b> Öl
<b>1</b> frisches Ei	<b>2 EL</b> Sahnemeerrettich
Salz	Pfeffer
<b>150 ml</b> Milch	<b>5 EL</b> Essig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 985 kcal, 90 g F, 15 g EW, 27 g KH

## Zubereitung

1. Kartoffeln pellen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Bratwürste schräg in dünne Scheiben schneiden. Von den Radieschen das Grün entfernen. Die Radieschen gründlich waschen, abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden. Paprika waschen, trocken tupfen, vierteln und entkernen. Die Viertel in dünne Streifen schneiden. Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Alles in eine große Schüssel geben.
2. Öl, Ei, Meerrettich (alles sollte dieselbe Temperatur haben!), Salz und Pfeffer in einen hohen Mixbecher geben. Den Pürierstab auf dem Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen. Die Mayonnaise mit Milch und Essig glattrühren und das Dressing kräftig abschmecken.
3. Den Salat damit übergießen, locker durchmischen und vor dem Servieren mindestens 1 Std. durchziehen lassen.