

# MARLEY SPOON



## Deftige Rindswurst

mit Kartoffel-Rote-Bete-Salat



30-40min



2 Personen

Kartoffelsalat und Würstchen – ein Klassiker, von dem Klein und Groß nie genug kriegen können. Und wer hätte gedacht, dass man ihn noch dazu so unkompliziert zubereiten kann: Während Kartoffeln, Rote Bete und würzige Rindswürste im Ofen rösten, bereitest du das cremige Dressing zu. War das nicht ein Klacks? Genau!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 2 Rote Beten
- 3 Rindswürste
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

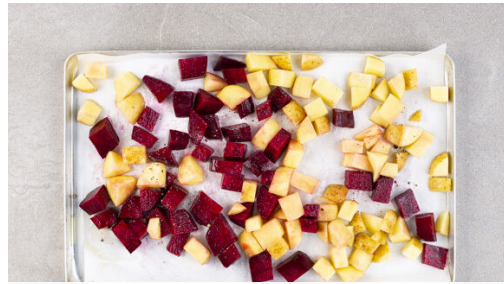
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1052kcal, Fett 71.0g, Kohlenhydrate 62.0g, Eiweiß 39.1g



### 1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in kleine Würfel schneiden. Die **Rote Bete** schälen und ebenfalls klein würfeln. Dabei am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen goldbraun rösten.



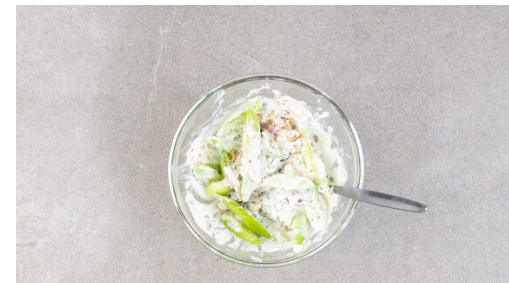
### 4. Schalotten braten

Die **Schalotten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und 1Min. mitbraten, dann mit 1 Prise Salz würzen und in eine Schüssel umfüllen.



### 2. Würste garen

Die **Würste** mit einer Gabel einige Male einstechen, in eine kleine Auflaufform legen und mit 1TL Olivenöl einreiben. Während der letzten ca. 12Min. der Garzeit zum **Gemüse** in den Ofen geben und garen, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Die **Würste** anschließend etwas abkühlen lassen.



### 5. Dressing zubereiten

Die **Crème fraîche**, den **Senf**, den **Sellerie**, die **1/2 des Schnittlauchs** und 1-2TL Wasser mit den **Schalotten** und dem **Knoblauch** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Dressing vorbereiten

Die **Schalotte** schälen und in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Sellerie** schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



### 6. Salat fertigstellen

Das geröstete **Gemüse** mit der **1/2 des Dressings** vermengen und den **Salat** ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Rindswürste** schräg in dicke Scheiben schneiden und mit dem **Salat** anrichten. Mit dem **restlichen Dressing** und dem **übrigen Schnittlauch** garnieren und servieren.