



Deftige Rindswurst

mit Kartoffel-Rote-Bete-Salat



30-40min



3-4 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!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Rote Beten
- 4 Rindswürste
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stangensellerie ¹
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ²

- 2EL körniger Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Sellerie (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 891kcal, Fett 54.8g,
Kohlenhydrate 64.5g, Eiweiß 32.5g



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 3EL Olivenöl, 1TL Salz und 1 kräftigen 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 2TL 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**, 2EL körnigen Senf, die $\frac{1}{2}$ **des Schnittlauchs** und 1-2TL Wasser mit den **Schalotten** und dem **Knoblauch** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Sellerie** untermengen.



3. Dressing vorbereiten

Die **Schalotten** 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 **½ 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 **restlichen Schnittlauch** garnieren und servieren.