



Deftige Bio-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 Bio-Rindswürste im Ofen rösten, bereitest du das cremige Dressing zu. War das nicht ein Klacks? Genau!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Rote Beten
- 2 Bio-Rindswürste
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stangensellerie ¹
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL körniger Senf ³
- 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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 963kcal, Fett 62.4g, Kohlenhydrate 65.3g, Eiweiß 33.0g



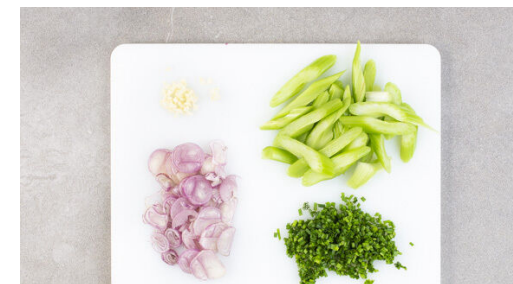
1. Gemüse rösten

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, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen goldbraun rösten.



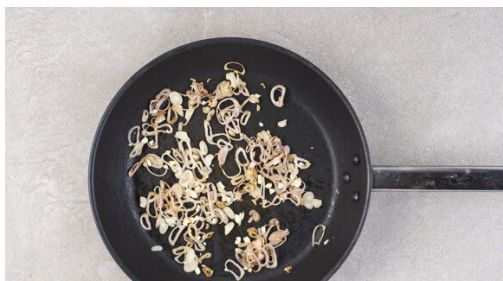
2. Würste garen

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.



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.



4. Schalotte braten

Die **Schalotte** 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.



5. Dressing zubereiten

Die **Crème fraîche**, 1EL körnigen Senf, die **½ des Schnittlauchs** und 1-2TL Wasser mit die **Schalotte** und dem **Knoblauch** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Sellerie** untermengen.



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 **übrigen Schnittlauch** garnieren und servieren.