



RS-KF Schweinswurst auf Kartoffelsalat

mit Apfel, Sellerie und Spinat



ca. 25min



2 Portionen

Heute interpretieren wir eines der beliebtesten deutschen Wohlfühlgerichte mal anders: Kartoffelsalat mit Würstchen. Unsere Variante steht der klassischen Version in absolut nichts nach, versprochen! Statt knackiger Bockwürstchen verwenden wir eine schön würzige und überaus leckere Schweinswurst. Und den Kartoffelsalat pimpen wir mit Spinat, Apfel und Sellerie. Ein echtes Geschmackswunder!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 100g Babyspinat
- 2 Schweinswürste
- 1 Apfel
- 1 Stangensellerie ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL körniger Senf ³
- 1EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 701kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 48.9g, Eiweiß 22.6g



1. Kartoffeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm große Stücke schneiden.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. gar kochen. Den **Spinat** in ein Sieb geben, die fertig gekochten **Kartoffeln** auf den **Spinat** abgießen und abtropfen lassen.



3. Salsiccia braten

Die **Würste** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 11-14Min. rundum braten, bis sie goldbraun und gar sind.



4. Salat vorbereiten

1½EL Senf mit 1EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, 1EL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln**, den **Spinat**, die **Apfelscheiben** und den **Sellerie** mit dem **Dressing** vermengen. Die gebratenen **Würste** längs halbieren, auf dem **Kartoffelsalat** anrichten und servieren.



6. Ein Grund, sauer zu sein

Quizfrage: Welche Zutat ist in fast jedem Kartoffelsalat vorhanden und gibt ihm eine leckere, süßsaure Note? Richtig, eingelegte Gurken! Wir haben sie diesmal weggelassen, weil unser Kartoffelsalat auch so schon voll mit Geschmack ist – wer möchte, kann sie aber dennoch in oder an oder auf oder neben dem Kartoffelsalat servieren. Sie passen jedenfalls hervorragend dazu!