



Vegane Chorizo auf Kartoffel-Gurken-Salat

mit Zwiebeln und frischem Apfel



ca. 35min



3-4 Personen

Du hast keine Lust mehr auf Omas besten Kartoffelsalat? Können wir gut nachvollziehen. Deshalb präsentieren wir dir heute eine ungewöhnliche, aber deftige Alternative: schön bunt, mit knackigen Gurken, Apfel und roten Zwiebeln, die sich alle freudig mit den Kartoffeln verbünden und in der Gemeinschaft wohlfühlen. Die veganen Chorizos von Heura legen sich dankbar darauf und sagen: Hau rein das Ding!

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 1 große Gurke
- 2 Äpfel
- 10 vegane Chorizos ²
- 2 rote Zwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ¹
- Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Senf (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 580kcal, Fett 25.0g, Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 22.6g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen.



4. Salat fertigstellen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Nach Belieben etwas abkühlen lassen, dann zu den **Gurken** und den **Äpfeln** geben und vorsichtig unterheben. Den **Kartoffelsalat** mit Salz abschmecken.



2. Salat ansetzen

2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2EL Senf, 1EL Zucker, ½TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Beides mit dem Dressing vermengen.



5. Anrichten & servieren

Die **Chorizos** schräg halbieren, mit den **Zwiebeln** auf dem **Kartoffelsalat** anrichten und servieren.



3. Chorizos braten

Die **veganen Chorizos** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 10-12Min. rundum braten, bis sie gar sind. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In den letzten 3-5Min. die **Zwiebeln** zu den **Chorizos** in die Pfanne geben und mitbraten.



6. Bratwurst 2.0

Wurst ohne Brot? Soll es wohl geben. Natürlich kannst du die Chorizos auch klassisch in einem Brötchen servieren. Der Kartoffelsalat ist ja sowieso schon dabei.