



Chipolata mit Kartoffel-Apfel-Salat

mit Radieschen und Senfdressing



20-30min



2 Personen

Zur bunten Mischung aus zarten Salatblättern, knackigen Radieschen, aromatischen Kräutern, leckeren Apfelstückchen und Kartoffeln passt hervorragend die gegrillte Chipolata-Wurst aus saftigem Schweinefleisch, die herhaft gewürzt ist. Ein feines Senfdressing macht sich hier besonders gut. Ein Salat zum Sattessen, der am besten lauwarm serviert wird!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Chipolata-Wurst
- 1 Bund Radieschen
- 1 Minigurke
- 1 Apfel
- 1 Päckchen körniger Senf¹⁰
- 1 Päckchen Sherryessig¹²
- 10g frischer Schnittlauch & Dill
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- mittelgroßer Topf
- Sieb

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

Allergene

Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 677kcal, Fett 34.3g, Kohlenhydrate 61.7g, Eiweiß 28.8g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 230°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **1/2 der Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **1/2 der Kartoffeln** in mundgerechte Stücke schneiden und im kochenden Wasser in 12-15Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Die **restlichen Kartoffeln** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



4. Dressing anrühren

Den **Senf** mit 2EL Olivenöl, **1-2EL Sherryessig** sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



2. Würste grillen

Die **Chipolatas** auf ein Backblech geben und 10-15Min. im Ofen grillen, bis die **Würste** goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



3. Salat vorbereiten

Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



5. Würste schneiden

Die **Würste** schräg in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. Den **Schnittlauch** in ca. 5cm lange Röllchen schneiden.



6. Salat vermengen

Die **Kartoffeln**, die **Wurstscheiben**, die **Radieschen**, die **Gurken**, die **Äpfel**, den **gemischten Salat** und ca. **2/3 der Kräuter** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **restlichen Kräutern** garniert servieren.