



## Chipolata mit Kartoffel-Apple-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 herzhaft 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 Senf <sup>10</sup>
- 1 Päckchen Sherryessig <sup>12</sup>
- 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.



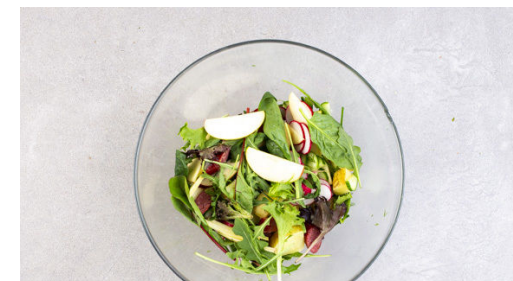
### 5. Würste schneiden

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



### 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.



### 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.