



## Würstchenburger mit buntem Kartoffelsalat

mit Roter Bete, Apfel und Röstzwiebeln



ca. 25min



2 Portionen

Wer kennt sie nicht, die schnelle Wurst im Brot, die im richtigen Moment ein Drei-Sterne-Menü problemlos ersetzen kann? Wir präsentieren heute unsere ureigene Sterneversion des schnellen Snacks: Es gibt saftige Geflügelwurst, kross gebraten und mit Röstzwiebeln und einem Hauch Curry zwischen fluffigen Burgerbrötchenhälften geparkt, dazu einen fruchtig-deftigen Salat mit Apfel, Roter Bete, Kartoffeln und Lauchzwiebel. Fertig!

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 3 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 1 Apfel
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Burgerbrötchen<sup>2</sup>
- 1 Pck. Madras-Currypulver<sup>3</sup>
- 1 Pck. Röstzwiebeln<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- 1EL Tomatenketchup
- 1TL Senf<sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäl器
- Sieb

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

## Kochtipp

Wer mag, kann auch mehr Rote Bete verwenden.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 924kcal, Fett 38.1g, Kohlenhydrate 106.2g, Eiweiß 35.8g



### 1. Kartoffeln kochen

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



### 4. Salat zubereiten

Den **Apfel samt Schale** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **½ der Rote Bete** grob würfeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Apfelscheiben** und die **Rote Bete** mit dem **Lauchzwiebeldressing** vermengen.



### 2. Dressing anrühren

2EL Essig, 1EL Olivenöl, 1EL Mayonnaise, 1TL Senf, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden und untermengen.



### 5. Brötchen rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und in der Pfanne mit der Schnittseite nach unten bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten.



### 3. Wurst braten

Die **Würste** längs halbieren und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis sie durchgewärmt und appetitlich gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



### 6. Fertigstellen & servieren

**½ der Würste** in dünne Scheiben schneiden und mit den **Kartoffeln** unter den **Salat** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit 1EL Mayonnaise und 1EL Ketchup bestreichen, mit **1TL Currypulver** bestreuen und mit den **restlichen Würsten** und den **Röstzwiebeln** belegen. Die **Burger** mit dem **Salat** anrichten und servieren.