



Schweinswurst auf Kartoffel-Gurken-Salat

mit Zwiebeln und frischem Apfel



ca. 30min



2 Portionen

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 saftige Bratwurst legt sich dankbar darauf und sagt: Hau rein das Ding!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Apfel
- 2 Schweinswürste
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ¹
- ½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Senf (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 673kcal, Fett 41.0g,
Kohlenhydrate 56.6g, Eiweiß 21.1g



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.



2. Salat ansetzen

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



3. Würste braten

Die **Würste** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 10-12Min. rundum braten, bis sie gar sind. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In den letzten 3-5Min. die **Zwiebeln** zu den **Würsten** in die Pfanne geben und mitbraten.



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.



5. Anrichten & servieren

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



6. Bratwurst 2.0

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