



Deftige Rindswurst

mit Kartoffel-Rote-Bete-Salat



30-40min



2 Personen

Kartoffelsalat und Würstchen – ein Klassiker, von dem Klein und Groß nie genug kriegen können. Und wer hätte gedacht, dass man ihn noch dazu so unkompliziert zubereiten kann: Während Kartoffeln, Rote Bete und würzige Rindswürste im Ofen rösten, bereitest du das leckere Joghurdressing zu. War das nicht ein Klacks? Genau!

- 500g festkochende Kartoffeln
- 2 Rote Beten
- 3 Rindswürste
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stangensellerie ⁹
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen Senf ¹⁰

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 843kcal, Fett 45.2g,
Kohlenhydrate 66.8g, Eiweiß 40.6g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in kleine Würfel schneiden. Die **Rote Bete** schälen und ebenfalls klein würfeln. Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist.



Die **Schalotten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und 1Min. mitbraten, dann mit 1 Prise Salz würzen und in eine Schüssel umfüllen.



Die **Rindswürste** mit einer Gabel einige Male einstechen, in eine kleine Auflaufform legen und mit ca. 1TL Olivenöl einreiben. Während der letzten ca. 12Min. der Garzeit zum **Gemüse** in den Ofen geben und garen, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Die **Würste** anschließend etwas abkühlen lassen.



Den **Joghurt**, den **Senf**, den **Sellerie**, die **1/2 des Schnittlauchs** und 1-2TL Wasser mit den **Schalotten** und dem **Knoblauch** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Schalotte** schälen und in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Sellerie** schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



Das geröstete **Gemüse** mit der **1/2 des Dressings** vermengen und den **Salat** ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die **Rindswürste** schräg in dicke Scheiben schneiden und mit dem **Salat** anrichten. Mit dem **restlichen Dressing** und dem **restlichen Schnittlauch** garnieren und servieren.