



Bratwurst mit gegrilltem Kartoffelsalat

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Öl	3 EL
Frühlingszwiebeln	2 Bund
Petersilie, frisch	10 g
Dill, frisch	10 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Süßer Senf	1 EL
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Bratwurst	6 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Grill

1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. garen. Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit 1 EL Öl vermengen.
2. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden dünn abschneiden und halbieren. Petersilie und Dill waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel 2 EL Öl mit Essig, süßem Senf, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Kräuter untermengen.
3. Grill anheizen. Bratwurst und Kartoffeln auf dem Grill ca. 6 Min. goldbraun grillen. Frühlingszwiebeln zugeben und ebenfalls ca. 3 Min. grillen.
4. Alles vom Grill nehmen. Bratwurst in mundgerechte Stücke schneiden. In der Schüssel Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Bratwurst mit dem Dressing vorsichtig vermengen. Mit Salz abschmecken. Bratwurst mit gegrilltem Kartoffelsalat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 642 kcal

Kohlenhydrate 50 g

Eiweiß 34 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 34 g