



Kartoffelsalat mit Würstchen im Würzsud

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Pastinaken	1 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Gewürzgurken	6 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Wiener Würstchen	8 St.
Schalotten	1 St.
Mayonnaise	3 EL
Senf	1 EL
Joghurt, natur	3 EL
Öl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Sieb, Schöpfkelle

1. Kartoffeln gründlich waschen und schälen. Je nach Größe halbieren oder vierteln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. gar köcheln. Im Anschluss abgießen und im Sieb etwas ausdampfen lassen.
2. Für den Sud Pastinake waschen, schälen, Enden entfernen und mithilfe eines Sparschälers zu langen dünnen Scheiben verarbeiten. Rote Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
3. In einem weiteren Topf 3 l Salzwasser, Pastinake und rote Zwiebel auf mittlerer Stufe erhitzen und mit etwas vom Gewürzgurkenfond, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren, Würstchen und Hälfte der Petersilie zugeben und zum Durchziehen beiseitestellen.
4. Für den Salat Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Gewürzgurken in ein Sieb abgießen, dabei restlichen Gewürzgurkenfond auffangen und Gurken fein würfeln. In einer mittleren Schüssel Schalotte, Mayonnaise, Senf und Joghurt mischen.
5. In einer großen Schüssel warme Kartoffeln mit 3–4 EL vom Würzsud, Öl und Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Petersilie unterheben und Salat zum Durchziehen ca. 10–15 Min. beiseitestellen.
6. Kartoffelsalat ggf. nochmal nachwürzen und mit Würstchen und nach Belieben Gemüse aus dem Sud auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	657 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	38 g