

Rostbratwürstchen mit Kartoffel-Gurken-Salat und Senf-Speck-Dressing



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schalotten	2 St.
Speckstreifen	100 g
Senf	1 EL
Essig	2 EL
Öl	4 EL
Salatgurken	1 St.
Mini Rostbratwürstchen	500 g
Petersilie, frisch	15 g
Schnittlauch, frisch	15 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, mittlere Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. Kartoffeln waschen, längs vierteln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. weich garen.
2. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Speckstreifen fettfrei auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. knusprig braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pfanne nicht säubern.
3. Schalotten im Bratensatz ca. 2 Min. glasig anschwitzen, in eine Schüssel geben und mit den Speckwürfeln, Senf, Essig und 2 EL Öl mischen. Zum Durchziehen beiseitestellen.
4. Gurke schälen, längs vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Gurke leicht schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Gurke mit dem Dressing mischen.
5. 1 Tasse Kochwasser abschöpfen, Kartoffeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Heiße Kartoffeln mit 5 EL Kochwasser zur Dressing-Gurken-Mischung geben, vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
6. In der Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Würstchen darin rundherum ca. 5 Min. kross und goldbraun anbraten.

7. Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Petersilienblätter von den Stielen streifen und fein hacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Kräuter unter den Salat mischen und ggf. nachwürzen. Kartoffelsalat und Würstchen auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	822 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	46 g