



# Wiener Würstchen mit Kartoffel-Apfel-Salat

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Salatgurken	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Äpfel, rot	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Butter	1 EL
Joghurt, natur	150 g
Mayonnaise	3 EL
Essig	2 EL
Öl	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Gemüsebrühe	300 ml
Wiener Würstchen	8 St.

## Zubereitung

1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 25 Min. garen.
2. Gurke schälen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und salzen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Zwiebel und Apfelscheiben zugeben, ca. 2 Min. anbraten.
4. In einer Schüssel Joghurt mit Mayonnaise, Kräutern, Essig und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In einem Topf Brühe erhitzen.
5. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und etwas ausdampfen lassen. Gurken mit der Hand leicht ausdrücken und austretendes Wasser abgießen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Gurken und Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit warmer Brühe übergießen. Apfel-Zwiebel-Mischung zugeben und vermengen. Zum Durchziehen beiseitestellen.
6. In einem Topf ca. 2 l Wasser erwärmen. Würstchen im warmen Wasser ca. 10 Min. erwärmen.
7. Joghurtdressing zum Kartoffel-Apfel-Salat geben, vermengen und abschmecken. Mit warmen Wiener Würstchen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Kartoffelsalat lässt sich super vorbereiten. Außerdem schmeckt er am besten,

wenn er min. 1 Std. im Voraus zubereitet wird.

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	689 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	41 g