



Salsiccia auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Zwiebeln und frischem Apfel



ca. 30min



2 personen

Du hast keine Lust mehr auf Omas besten Kartoffelsalat? Können wir gut nachvollziehen. Deshalb präsentieren wir dir heute eine ungewöhnliche, aber deftige Alternative: schön bunt, mit knackigen Gurken, Apfel und roten Zwiebeln, die sich alle freudig mit den Kartoffeln verbünden und in der Gemeinschaft wohlfühlen. Die saftige Salsiccia legt sich dankbar darauf und sagt: Hau rein das Ding!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 1 rode ui
- 2 varkenssaucijzen
- 1 komkommer
- 1 appel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mosterd¹⁰
- ½el honing
- peper en zout
- 30ml olijfolie
- 15ml azijn

KOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 673kcal, vet 41.0g, koolhydraten 56.6g, eiwit 21.1g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15–20Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



3. Salsiccia braten

Die **Salsiccia** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 10–12Min. rundum braten, bis sie gar ist. In den letzten 3–5Min. die **Zwiebeln** zugeben.



4. Dressing zubereiten

1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1EL Senf, ½EL Honig, 1 kräftige Prise Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem Dressing verrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die **Kartoffeln**, die **Gurken** und die **Äpfel** mit dem Dressing vermengen, ggf. mit Salz abschmecken. Die **Salsiccia** auf dem **Kartoffel-Gurken-Salat** anrichten und servieren.



6. Bratwurst 2.0

Wurst ohne Brot? Soll es wohl geben. Natürlich kannst du die Salsiccia auch in einem Brötchen servieren und daraus die klassische Bratwurst machen. Der Kartoffelsalat ist ja sowieso schon dabei.