

# Kartoffel-Wurst-Käse-Salat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bunter Party-Salat, zu Grillfesten oder als kleine Mahlzeit für jeden Tag

## Zutaten

- 700 g gekochte Pellkartoffeln
- 1 l Instand Rinderbrühe
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleines Bund Radieschen, gewaschen, geputzt, geviertelt
- 3 Gewürzgurken, gewürfelt
- 3 EL Pflanzenöl
- 5-6 EL Weißweinessig und etwas Gurkenwasser
- 2,5 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL süßer Senf
- 150 g Fleischwurst in Blättern oder Streifen
- 200 g Edamer oder Gouda in Blättern oder Streifen
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Kümmel

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gesäuberten Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen, schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden, in eine Salatschüssel geben.

### Schritt2

Die Brühe mit dem Essig und etwas Gurkenwasser sowie den Zwiebeln kurz 1-2 min. aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Senf herzhaft abschmecken.

### **Schritt3**

Noch heiß über die Kartoffelscheiben/Würfel geben.

### **Schritt4**

20 min. durchziehen lassen, den Senf und das Öl verrühren.

### **Schritt5**

Dabei schwenken, rühren, damit die natürliche Kartoffelstärke eine leicht Bindung erzeugen kann, ev. etwas Dressing nachgießen, noch einmal nachschmecken.

### **Schritt6**

Die Radieschen, Gurkenwürfel, Fleischwurst- und Käses Streifen unterheben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** bunt, grillen, Party-Salat, salate für jeden tag, schmackig.

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)929
- Fett (g)48
- KH (g)56
- Eiweiss (g)65
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-wurst-kaese-salat/>