



Salat von rotem und weißem Preßsack, Zwiebel Bratkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sicher haben Sie einen Metzger der einen guten Preßsack macht.

Zutaten

- 400g - 600 g roten und weißen Preßsack in dickeren Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln,
- 2 - 3 Gewürzgurken,
- 1 - 2 Tomaten, gewürfelt
- Etwas frischen Schnittlauch , gehackt
- Etwas Weinessig, Öl, Knoblauchs, Pfeffer , etwas Senf.nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Denn roten und weißen Preßsack zu gleichen Teilen in rustikale Stifte schneiden, die n Streifen geschnittene Zwiebeln und Gewürzgurken dazu geben.

Schritt3

Mit Salz, etwas Knoblauchsatz, (Wenn man mag) frisch gemahlenem Pfeffer, Weinessig, Rapsöl und etwas Senf würzen.

Schritt4

die Tomatenwürfel unterheben, nachschmecken, durchziehen lassen mit Schnittlauch bestreuen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit Zwiebel - Bratkartoffeln mache ich aus Pellkartoffeln die zunächst " mit Ruhe" von beiden Seiten angebraten werden.

Schritt7

Zeitversetzt kommt zunächst der Speck und danach erst die Zwiebeln dazu.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche, lecker für jeden tag, preiswert, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-rotem-und-weissem-pressack-zwiebel-bratkartoffeln/>