# KARTOFFELSALAT MIT WÜRSTCHEN MAL ANDERS




## ZUTATEN (für 4 Personen)

FÜR DEN SALAT

- 600 g Kartoffeln
- 600 g Süßkartoffeln
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 80 g saure Gurken
- 1 rote Zwiebel
- 1/2 Bund Dill
- 150 g Feldsalat
- 50 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Apfelessig
- 4 Chorizos

FÜR DEN DIP

- 1/2 Bund Schnittlauch
- 200 g Crème fraîche
- 1 EL Senf
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

## NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 156 kcal
- 5 g Eiweiß
- 10 g Fett
- 13 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln nach Belieben gut waschen oder schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Süßkartoffeln schälen und ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. Auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und mit 3 EL Öl sowie etwas Salz vermengen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen, dabei zwischendurch wenden. Anschließend nochmal auf hoher Temperatur unter Grillzuschaltung goldbraun grillen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Gurken gut abtropfen lassen und würfeln. Zwiebel schälen und in feine halbe Ringe schneiden. Dill waschen, trocken tupfen und die feinen Spitzen hacken. Feldsalat gut waschen und trocken schleudern. Für das Dressing übriges Öl mit der Gemüsebrühe, dem Essig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen.
3. Für den Dip Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Crème fraîche, Senf, Tomatenmark und Zitronensaft verquirlen. Schnittlauch unterrühren und mit Paprikapulver, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Chorizos der Länge nach halbieren. Eine Pfanne erhitzen und die Chorizos darin von jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten. Kartoffeln und Süßkartoffeln mit Gurken, Zwiebeln, Dill, Feldsalat und Dressing vermengen. Mit dem Senf-Dip und den gebratenen Chorizos anrichten und servieren.



## Reiser Rät

Achten Sie darauf, die Kartoffeln im lauwarmen Zustand zu marinieren. So nehmen Sie die Aromen am Besten auf.