

# Kartoffelsalat mit Würstchen

Fleisch und Fleischwaren

Für die Verwertung von übrig gebliebenen gegarten Frankfurter Würstchen

Salate und kalte Speisen

Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

## **Zutaten für 1 Schüssel Salat:**

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 gr. (rote) Zwiebel
- 250 bis 500 g Kirsch- oder Cocktailtomaten
- n.B. Essiggurken
- 3 Frankfurter Würstchen (gegart)
- frischer Schnittlauch
- natives Olivenöl, kaltgepresstes Rapsöl oder

Kürbiskernöl (je nach Geschmack)

- Apfelessig
- Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung:**

Kartoffeln in der Schale garen. Noch heiß schälen und auskühlen lassen.

Inzwischen Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen

und je nach Größe halbieren oder vierteln. Essiggurken und die kalten Würstchen

in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und schneiden. Die geschälten

Kartoffeln vierteln, in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Zwiebel, Tomaten, Essiggurken, Würstchen und Schnittlauch zu den Kartoffeln

geben. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig vermengen. Den

Salat vor dem Servieren 1 Stunde lang ziehen lassen.

Zeitaufwand: rund 45 Minuten plus Zeit zum Ziehenlassen

**Tipp:** Anstelle der Frankfurter Würstchen können auch Reste von gegartem Bratenfleisch (in Streifen oder Würfel geschnitten) unter den Kartoffelsalat gemengt werden.