

# KARTOFFEL - BRATWURSTSALAT MIT RADIESCHEN



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

## ZUTATEN

4 Portionen  
Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Garzeit: 20 Minuten  
Wartezeit: 1 Stunde

8 Rostbratwürstel  
2 EL Pflanzenöl  
400 g kleine Pellkartoffeln vom Vortag  
12 Radieschen  
1 Stange Staudensellerie  
1 Handvoll glatte Petersilie  
4-5 EL heller Balsamicoessig  
4 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Die 8 REITER Rostbratwürstel im Pflanzenöl von allen Seiten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Danach in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und vierteln. Den Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.
2. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen, den Balsamico und das Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwa 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen, danach ggf. mit noch etwas mehr Essig abschmecken.

Pro Portion ca. :

582 kcal  
2433 kJ  
18,6 g EW  
48 g F  
19 g KH  
2,3 g Bst  
74 mg Chol  
1,5 BE

Allergene: Sellerie