

Balkan - Kartoffelsalat mit Cabanossi

- **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' : '' });
```

Herzhafter Wurst - Kartoffelsalat zu Grillfesten, aber auch zu anderen Gelegenheiten

Zutaten

- 1000 g gekochte Pellkartoffeln
- 2 Frühlingszwiebel in dünnen Ringen
- 120 g getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 100 ml heiße Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- 4 El Weinessig
- 200 g Cabanossi in Scheiben
- 2 EL Pflanzenöl
- 200 g Creme fraiche mit Kräutern
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die noch warmen Pellkartoffeln in Scheiben schneiden.

Schritt2

Cabanossi Scheiben in einer Stielpfanne mit Pflanzenöl anbraten, etwas Farbe nehmen lassen, zeitversetzt die Frühlingszwiebeln mit angehen lassen, dann folgen die Tomaten.

Schritt3

Den Weinessig und die Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und ev. Mit 1 Prise Zucker würzen.

Schritt4

Heiß über die Kartoffelscheiben geben, vermengen.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen, Kräuter Creme fraiche verrühren, den Schnittlauch unter heben, nachschmecken.

Rezeptart: Grillrezepte, Kartoffelgerichte, Salate zum Grillen **Tags:** cabanossi, grillen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)666
- Fett (g)48
- KH (g)41
- Eiweiss (g)15
- Ballast (g)8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/balkan-kartoffelsalat-mit-cabanossi/>