



# Bunter Kartoffel-Bohnensalat mit Kasseler Würfeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Prima zu Grillfesten, auf Salat Buffets oder auch als kleine Mahlzeit/Abendessen

## Zutaten

- 800 g geschälte Kartoffeln in etwas dickeren Scheiben
- 500 g ausgelöster Kasseler-Nackten oder Rücken in 2 cm roßen Würfeln
- 1/2 l Fleisch-ersatzweise Gemüsebrühe
- 4-5 El Weinessig
- 4 El Rapsöl
- 400 g TK grüne Brechbohnen
- 1 Stiel frisches Bohnenkraut
- 1 Schälchen, 200 g Kirschtomaten, ev. halbiert
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die TK-Bohnen in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut ganz kurz 1-2 min. blanchieren, abgießen, kalt abspülen.

### Schritt2

Die Brühe mit dem Essig mischen, aufkochen und zu einem kräftigen Dressing abschmecken.

### Schritt3

Das Kasseler unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In etwas

Rapsöl bei großer Hitze in 2-3 Durchgängen knusprig braten, mit Pfeffer würzen, zunächst heraus nehmen.

#### **Schritt4**

In die gleiche Pfanne mit Deckel die rohen Kartoffelscheiben mit etwas Öl, 8-10 min. unter häufigem Wenden braten.

#### **Schritt5**

Zum Schluss die Zwiebeln und die Chiliwürfelchen, dazu geben, salzen, pfeffern.

#### **Schritt6**

Mit dem Dressing übergießen und die Bohnen dazu geben, kurz "aufstoßen" lassen, durch schwenken.

#### **Schritt7**

Die Kasseler Würfel und den Schnittlauch unterheben, nachschmecken,

#### **Schritt8**

das restliche Rapsöl darüber geben.

**Rezeptart:** Salate zum Grillen, Salatrezepte **Tags:** bunt, grillen, herzhaft, zünftig

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)600
- Fett (g)34
- KH (g)40
- Eiweiss (g)31
- Ballast (g)9

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-kartoffel-bohnensalat-mit-kasseler-wuerfeln/>