

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/>