Rustikaler Bratwurst-Salat

Leckerer Salat

Ein Salat, rusikal zubereitet mit Rostbratwürsten, Kartoffeln und Tomaten. Dazu noch Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer.

Und angemacht wird der Salat mit gutem Balsamico-Essig und Olivenöl.

Diese Menge des Salats ist genug, dass man ihn als komplette Mahlzeit serviert.

Mein Rat: Zuerst kommt der Balsamico-Essig an den Salat, dann erst das Olivenöl. Denn merke, käme zuerst das Olivenöl an den Salat, würde der leichte Ölfilm verhindern, dass der Salat den Essig aufnimmt.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Rostbratwürste
- 4 große Kartoffeln
- 4 Tomaten
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico-Essig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Min.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel darin 6–8 Minuten garen. Wasser abgießen und Kartoffelwürfel abkühlen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rostbratwürste darin auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Dann quer in Scheiben schneiden.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Bei den Tomaten den Strunk wegschneiden, dann die Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Rostbratwürste, Kartoffeln, Tomaten, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit Balsamico-Essig und Olivenöl anmachen. Mit einem Salatbesteck gut vermischen.

Salat in zwei tiefe Teller geben und servieren.