



Kartoffel-Wurst-Salat

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Fleischwurst
- 2 EL Kapern
- 3 EL schwarze Olive, entsteint
- 60 g Gewürzgurken
- 50 g Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- 1 EL THOMY scharfer Meerrettich, Tube
- 8 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 EL Essig
- 2 EL Gewürzgurkenflüssigkeit
- 3 TL MAGGI Fondor (Dose)

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min, in der Schale kochen, schälen und in Würfel schneiden.
2. In der Zwischenzeit Fleischwurst pellen und in Würfel schneiden.
3. Kapern grob hacken. Oliven in Ringe schneiden. Gewürzgurken in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in Ringe schneiden.
4. Für das Dressing: THOMY Delikatess-Senf, THOMY Meerrettich, THOMY Reines Sonnenblumenöl, Essig, Gewürzgurkenflüssigkeit und MAGGI Fondor verrühren.
5. Die Salatzutaten mit dem Dressing mischen und ca. 1 Std. ziehen lassen. Vor dem Servieren erneut mit MAGGI Fondor abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	426 kcal
Fett	29 g
Protein	10 g

🕒 40 Minuten

⊕ 6 Portionen