



# Sommerlicher Kartoffelsalat mit Mühlen Würstchen

## Zubereitung:

1. Kartoffeln ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen und sehr fein hacken.
2. Brühe, Essig, Zucker, Pfeffer und Zwiebeln erhitzen und über die Kartoffeln gießen, ziehen lassen (mindestens 30 Minuten). Rosmarin hacken und untermischen.
3. Paprika würfeln. 1 EL Olivenöl erhitzen und Paprika darin 5 Minuten braten. Tomaten halbieren. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Alle Zutaten und restliches Olivenöl unter den Salat mischen. Basilikum von den Stängeln zupfen und über den Salat streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rügenwalder Mühlen Würstchen in Wasser erhitzen und mit dem Salat servieren.

## Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten (ohne Marinierzeit)

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- ¼ l Gemüsebrühe
- 4 EL Essig
- 3 TL Zucker, Pfeffer
- 1 kleinen Zweig Rosmarin
- 300 g bunte Paprikaschoten
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Cocktailtomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- ½ Bund Basilikum
- Pfeffer, aus der Mühle
- **2 Becher Mühlen Würstchen**

## Nährwerte pro Portion:

486 kcal/2020 kJ  
15,7 g Eiweiß  
40 g Fett  
14 g Kohlenhydrate