

# KARTOFFELSALAT MIT KABANOS KLASSIK

FÜR 4 PERSONEN

75 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



## Zutaten:

600 g kleine festkochende Kartoffeln  
1 TL Kümmel, ganz  
1 Bund Radieschen  
200 g Rucola  
1 rote Zwiebel  
150 g Houdek Kabanos Klassik  
100 ml Fleischbrühe  
1 EL süßer Senf  
2 EL Weißweinessig

14 EL Sonnenblumenöl  
1/2 TL Zucker  
1 Bund glatte Petersilie  
Salz Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mit dem Kümmel in kochendes Salzwasser geben und nicht zu weich garen. Auf einem Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Houdek Kabanos Klassik in sehr dünne Scheiben schneiden.
3. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der aufgekochten Brühe übergießen.
4. Den süßen Senf, den Weißweinessig und das Sonnenblumenöl zugeben und mit dem Zucker sowie Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Zwiebelstreifen und die Kabanos-Scheiben untermischen und den Salat etwa 30 Minuten ziehen lassen.
5. Die Petersilienblätter fein hacken und mit den Radieschenscheiben und dem Rucola kurz vor dem Servieren unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

