Kartoffelsalat mit Fleischsalat



Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 500 g Lieblingsfleischsalat
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 1 EL Senf
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Beilagen

- 6 Wiener Würstchen

Zubereitung

- Die Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen.
- Die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und abkühlen lassen.
- Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit dem Fleischsalat, Schnittlauch und Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Kartoffelsalat für 2-3 Stunden durchziehen lassen.
- Die Wiener Würstchen nach Packungsanweisung zubereiten und mit dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten.

Portionsgröße: 4 – 6 Personen
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©