



Aus der Heimat der Frische

 40 Minuten

 Einfach

## Kartoffelsalat nach Hausmannsart

Würzig, deftig, ehrlich. Der herzhafte Klassiker für gesellige Abende in großer Runde!

 *So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Kartoffeln gründlich waschen und als Pellkartoffeln in kochendem Wasser ca. 20-25 Minuten garen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Gewürzgurken in Würfel schneiden.

### Schritt 2

Fleischwurst in Würfel schneiden und mit Bacon in 2 EL erhitztem Öl ca. 5 Minuten knusprig braten.

### Schritt 3

Für das Dressing Kartoffel Creme mit übrigem Öl, Milch, Essig, Gurkenaufguss, Kräutern und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, mit dem Dressing vermischen und kurze Zeit durchziehen lassen.

### Schritt 4

Zwiebel, Gurken, Fleischwurst und Bacon mit den Kartoffeln vermischen, den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.

### Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2823/678

Fett (g): 44,7

Kohlenhydrate (g): 44,3

Eiweiß (g): 20,4



## Zutaten

### 4 Portionen

1 kg überwiegend festkochende Kartoffeln

1 rote Zwiebel

100 g Gewürzgurken

8 EL Gurkenaufguss

200 g Fleischwurst

120 g Baconwürfel

5 EL Rapsöl

200 g MILRAM frische Kartoffel Creme

5 EL Milch

2 EL Essig (z.B. Kräuter- oder Apfelessig)

4 EL gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)

1-2 TL mittelscharfer Senf

Salz

frisch gemahlener Pfeffer