


# Cervelat-Kartoffel-Salat



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 15 min

 Aktivzeit: 45 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

4	Schweizer Cervelats
1.2 kg	Kartoffeln (festkochend)
	Salz
7 EL	Zitronensaft
3 dl	Bouillon
2 TL	milder Senf
4 EL	Olivenöl
2	Eier
2 Bund	Radieschen
4	Frühlingszwiebeln
2 Handvoll	Kresse

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

590	kcal
23 g	Eiweiss
42 g	Kohlenhydrate
35 g	Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

**Über 80% unseres Tierfutters stammen aus der Schweiz.**

Wenn Soja importiert wird, stammt es zu über 90% aus nachhaltiger Produktion.

## Zubereitung

- 1 Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Abgiessen, etwas abkühlen lassen und noch warm schälen. In feine Scheiben schneiden. Zitronensaft mit Salz, Bouillon, Senf und Olivenöl verrühren und über die Kartoffeln geben.
- 2 Eier 10 Minuten kochen, schälen und fein hacken. Radieschen und Frühlingszwiebeln putzen und mit den Cervelats fein schneiden. Alles unter die Kartoffelscheiben heben und 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Kresse unterheben und sofort servieren.



**Der feine Unterschied.**

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer  
Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).**

**Schweiz. Natürlich.**

