Cervelat-Kartoffel-Salat

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.