



Gefüllte Kartoffeln an Salat

Zutaten für 4 Portionen:

- ☐ 8 mittelgroße Kartoffeln
- ☐ 2 Zwiebeln
- ☐ 400 g STETTNER Sauerkraut
- ☐ 8 Scheiben Corned Beef
- ☐ 1 bis 2 TL Rapsöl
- ☐ 2 TL Kümmelsamen
- ☐ 3 EL Weißweinessig
- ☐ Salz, Pfeffer
- ☐ 100 g Feldsalat
- ☐ kleine Salatgurke
- ☐ 4 Tomaten
- ☐ Weißweinessig

Tipp:

Bevor Sauerkraut und Kartoffeln zusammengebracht werden, müssen die Kartoffeln gar sein (die Säure im Sauerkraut verhindert das Garwerden der Kartoffeln).

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit dämpfen. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Sauerkraut und Corned Beef klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbräunen. Sauerkraut und Kümmel hinzugeben, zuletzt das Corned Beef unterrühren.

Kartoffeln halbieren und mit einem Löffel aushöhlen, warm stellen. Die ausgehöhlte Kartoffelmasse mit der

Gabel zerkneten und zu dem Sauerkraut geben, gut durchmengen und mit Weißweinessig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gesamte Masse in die Kartoffelhälften füllen. Feldsalat, Gurke und Tomaten waschen.

Gurke in Scheiben schneiden, Tomaten achteln. Feldsalat, Gurkenscheiben und Tomatenstücke auf Tellern anrichten. Den Salat mit etwas Essig, Salz und Pfeffer marinieren. Heiße gefüllte Kartoffelhälften mit dem Salat anrichten und sofort servieren.