

WARMER KARTOFFEL-WURSTSALAT

Für 4 Personen

Zutaten:

500g	Kartoffeln
2	Knoblauchzehen in Scheiben
1 El	Thymianblättchen
3 El	Öl
2 Kl	Salz
Wenig	Pfeffer
4	Cervelas
1 Port.	Salatsauce französisch
1	Zwiebel gehackt
	Je nach Saison verschiedene Gemüse: Rübliwürfeli, Kabisstreifen, Gurkenwürfeli, Spargelscheibchen, Tomaten, Peperoni, Randen e.t.c.

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen, in Scheiben schneiden, zusammen bis und mit Pfeffer gut vermischen und auf ein mit Backpapier belegtem Blech ca 30 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorheizten Ofens backen.

Cervelas in Ringli schneiden und die letzten 10 Minuten mit den Kartoffeln im Ofen mitbraten

Kartoffeln, Cervelas mit Gemüse, gehackter Zwiebel und Salatsauce sorgfältig mischen und Lauwarm servieren