

## Würziger Kartoffelsalat an Würstchen-Allerlei

### Zutaten (für 4 Personen):

- 12-14 mittelgroße Kartoffeln
- 4 mittelgroße Pastinaken
- 2 weiße Zwiebeln
- 4 Gewürzgurken
- 1-1,5 Gläser Mayonnaise
- 3 EL Senf
- 4 EL Joghurt
- 2 Stücke Bauchspeck
- 2 Scheiben Leberkäse
- 2 Rostbratwürste
- 2 Merguez-Würste
- 2 Wiener Würstchen
- zum Braten Rapsöl
- etwas Schnittlauch
- etwas Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln schälen und im Ganzen in Salzwasser gar kochen.

Währenddessen die Pastinaken schälen, würfeln und in etwas Rapsöl anbraten. Pastinaken in einer Salatschüssel zur Seite stellen. Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne mit ein wenig Öl leicht glasieren. Zwiebeln in die Schüssel zu den Pastinaken geben.

Bauchspeck klein würfeln, scharf anbraten und ebenfalls in die Schüssel geben. 1 Prise Salz, Mayonnaise nach Geschmack, Joghurt und Senf hinzufügen. Gewürzgurken klein schneiden und in die Schüssel geben, alles gut vermischen.

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in der Schüssel unterheben.

Den Leberkäse anbraten, klein würfeln und nach Belieben auf dem Kartoffelsalat als Topping verteilen oder unterheben. Kartoffelsalat mit etwas klein geschnittener Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Die Rostbratwürste und die Merguez in einer Pfanne braten. Wiener Würstchen in heißem Wasser erwärmen. Die verschiedenen Würstchen klein schneiden und neben dem Kartoffelsalat anrichten.

Zur Dekoration Rosmarin kurz flambieren und über die Würstchen streuen.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 15.12.2018

Koch/Köchin: Hauke Will

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)