



Hauptspeise



Vegane Mini-Wiener mit Kartoffelsalat

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 35 min Kochzeit

🔥 775 kcal pro Portion

●●● Mittel

📖 Deutsche Küche

🌱 Vegan



Zutaten

2 Portionen

1 Pck Greenforce Mini Wiener Würstchen

750 g Kartoffeln, festkochend

50 g Cornichons

1 Zwiebel, rot

1 Paprika, rot

100 g Radieschen

0,25 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

60 g TK-Erbsen

100 ml Gemüsefond

4 El vegane Mayonnaise

1 Tl Senf

2 El Pflanzenöl zum Braten

1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

2 El Gurkenwasser

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen und in ausreichend kochendem Salzwasser ca. 25 Min. leicht köcheln. Anschließend abschütten, auskühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln in eine Schüssel füllen.
- 2 Cornichons in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Ringe schneiden. Paprika abwaschen, von Kerngehäuse und Strunk befreien und in Würfel schneiden. Radieschen abwaschen und in Scheiben schneiden. Petersilie abwaschen, trocken tupfen und fein hacken.
- 3 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Knoblauch anschwitzen. Erbsen hinzugeben. Mit Fond aufgießen. Aufkochen lassen und heiß über die Kartoffeln schütten.
- 4 Mayonnaise, Senf, Petersilie und 2 EL Gurkenwasser in einer kleinen Schüssel verrühren.
- 5 Vorbereitetes Gemüse zu den Kartoffeln geben. Mayonnaise-Dressing hinzugeben. Mini Wiener Würstchen halbieren und hinzugeben. Alles gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	400kJ /96kcal	3.233kJ /775kcal
Fett	4g	32g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	4g
Kohlenhydrate	10g	78g
davon Zucker	2g	12g
Eiweiß	5g	34g
Salz	1g	3g