

# Kartoffel-Sucuk-Salat

## ZUTATEN

400g Kartoffeln, Drillinge  
1 mittelgroße Zucchini  
1 Sucuk  
30g Cherry-Tomaten  
1 Esschalotte  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
100g braune Champignon  
1 kleine Dose Mais  
1-3 mittelgroße Radieschen  
1 Bund Schnittlauch/Petersilie  
Ghee\* zum braten



## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in heißem Wasser mit Salz kochen und abschütten. In der Zwischenzeit die Sucuk in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel putzen und in feine Würfel schneiden.

Tomaten waschen und je nach Lust vierteln oder halbieren. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Die Champignons vierteln, Zucchini in Scheiben schneiden und in etwas Ghee anbraten. Anschließend bei Seite stellen.

Die Kartoffeln nach dem Kochen leicht auskühlen lassen, anschließend in Hälften schneiden und in einer Pfanne mit etwas Ghee goldgelb anbraten.

Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern nach Belieben ein Dressing herstellen.

Die Zutaten nach dem Anbraten in einer Schüssel zusammenfügen und mit dem Dressing marinieren.

Dazu passt ein kühles Bier oder leckerer Weißwein.

\*Ghee ist in jedem Supermarkt oder Drogerie erhältlich. Wahlweise geht auch Butterschmalz



Dauer  
60 Minuten



Aufwand  
Einfach

Küchen  
**SCHNACK**.DE