



# Vegane Bratwurst mit Kartoffelsalat

## *Zubereitung*

1. Kartoffeln waschen und längs halbieren. 1 Esslöffel Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 15 Minuten braten.
2. Inzwischen 5 Esslöffel Olivenöl, Senf, Orangensaft und Salz verquirlen. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Mit einem Zestenreißer die Schale in feinen Streifen (Zesten) abschälen. Frühlingszwiebeln und Zitronenschale unter die Vinaigrette mischen. Kartoffeln zur Vinaigrette geben und alles durchschwenken.
3. Öl in einer Grillpfanne erhitzen, die veganen Bratwürste darin rundherum 3-4 Minuten goldbraun braten.
4. Petersilie abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Petersilie unter den Kartoffelsalat mischen, Salat nochmals abschmecken. Vegane Bratwürste und Kartoffelsalat anrichten und servieren.

## *Zubereitungszeit*

ca. 30 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 4 Personen*

- 1 kg kleine, dünnchalige Kartoffeln (z.B. neue Kartoffeln)
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Senf
- 5 EL Orangensaft
- 1 TL Salz
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bio-Zitrone
- etwas Öl zum Braten
- 2 Packungen Vegane Mühlen Bratwurst
- 1 Bund Petersilie

## *Nährwerte pro Portion*

Brennwert: 1.192 kJ | 285 kcal

Eiweiß: 20 g

Fett: 26 g

Kohlenhydrate: 44 g