

Kartoffelsalat mit SchlaWiener Würstchen zu Weihnachten

Zutaten für 6 Portionen

Für den Kartoffelsalat:

- 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 150 g Möhren
- 150 g Erbsen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 100 g Creme Fraiche
- 1 EL Naturjoghurt
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- ½ TL Zucker
- 1 Prise Pfeffer



Für die 12 Würstchen-Bäume:

- 360 g Bärchen SchlaWiener
- 1 Snack-Gurke
- 1 Möhre (möglichst dick)
- 12 Holzspieße

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

1. Kartoffelsalat zubereiten

1. Koche die Kartoffeln weich. Pelle sie und schneide sie in mundgerechte Stücke.
2. Schäle die Möhren, schneide sie in kleine Würfel und gib sie für 10 Minuten in kochendes Wasser. Füge danach die Erbsen hinzu und koche das Gemüse weitere 5

Minuten. Gieße das Gemüsewasser ab und gib das Gemüse zu den Kartoffeln.

3. Schäle die Zwiebel, schneide sie in kleine Würfel. Mische die Zwiebelwürfel, Petersilie, Creme Fraiche, Naturjoghurt, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing.
4. Rühre das Dressing unter das Gemüse. Stelle den Salat für ca. eine Stunde in den Kühlschrank.

2. Würstchen in Tannenbaumform bringen

5. Erwärme die Würstchen. Lege dann 3 SchlaWiener nebeneinander. Stecke 3 Holzspieße hinein und schneide sie schräg in 3 Tannenbäume.
6. Schneide die Gurken in 1 cm dicke Scheiben, halbiere sie und stecke sie als Stamm auf den Spieß. Schäle die Möhre, schneide sie in 1 cm dicke Scheiben und stich Sterne aus. Sie kommen als Spitze an die Bäumchen.
7. Serviere die SchlaWiener Würstchen Bäume mit Kartoffelsalat. Milder Senf und Ketchup passen gut dazu.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).