

# Blutwurst mit Kartoffel-Scheiben, Melonen-Minz-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Blutwurst:**

100 g Blutwurst, am Stück    1 Zitrone, Abrieb    Olivenöl, Mehl

**Für die Kartoffel:**

3 mittelgroße Kartoffeln    1 Knoblauchzehe    20 g Butter

2 Muskatblüten    Salz

**Für den Salat:**

150 g Wassermelone    Weißweinessig    20 ml Olivenöl

2 EL Akazienhonig    3 Zweige Minze    Salz

**Für die Blutwurst:**

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Die Blutwurst leicht mit Mehl bestäuben. Bei mittlerer Hitze die Pfanne auf den Herd stellen und die Blutwurst hinzufügen. Die Wurst mit etwas Olivenöl beträufeln und braten. Pfanne vom Herd nehmen und die Wurst mit Zitronen-Abrieb versehen. Blutwurst in kleine Würfel schneiden.

**Für die Kartoffel:**

Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Knoblauchzehe, Kartoffeln und Muskatblüten in das gesalzene Wasser geben und zum Kochen bringen, jedoch nur  $\frac{3}{4}$  fertig garen. Kartoffeln im Wasser etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und für 15 Minuten kross backen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, halbieren, mit Butter bestreichen und leicht salzen.

**Für den Salat:**

Wassermelone entkernen. Melone in kleine Vierecke schneiden. Olivenöl mit Essig vermengen, Honig dazugeben, salzen und die Melonenstücke hinzugeben. Minzblätter abzupfen, in dünne Streifen schneiden und ebenfalls zu der Melone geben. Ziehen lassen.

Melonensalat und Blutwurst auf den Kartoffelscheiben drapieren und mit Minze dekorieren.

Simone Kircher am 07. Juli 2025