

# Exotischer Wurstsalat

mit  
**Original Nürnberger Rostbratwürsten**  
von WOLF WURST



## Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 1 Kopf Friséesalat
- 300 g Kaiserschoten
- ¼ Ananas oder 1 Babyananas
- 1 Mango
- 6 cl süß-scharfe Chilisauce
- 2 cl Ostersauce
- 2 cl Sojasauce
- 4 cl Sesamöl (davon 2 cl zum Anbraten)
- Je 1 TL schwarzer und weißer Sesam
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung:

Die Nürnberger in der Pfanne mit etwas Sesamöl knusprig anbraten und dann in Stücke schneiden. Die Kaiserschoten blanchieren und in Streifen schneiden. Die Mango vom Kern schneiden und schälen, anschließend würfeln. Die Ananas von der Schale befreien und ebenfalls würfeln. Die Blätter zur Garnitur aufbewahren. Die Saucen und das Sesamöl in einer Schüssel glattrühren. Den Friséesalat putzen und zur Garnitur bereithalten. Die geschnittenen Würstl mit den Kaiserschoten, den Würfeln von der Ananas und Mango in eine große Schüssel geben, die glattgerührte Sauce hinzugeben, sowie den Sesam und Zucker. Alles vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend anrichten und mit Friséesalat und Ananasblätter garnieren.

Guten Appetit wünscht:

