

Spargelsalat

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 600 g Spargel, weiß & grün
- Cherrytomaten, Radieschen
- 50 ml Sonnenblumenöl oder 50 ml Wallnussöl
- 60 ml Balsamico
- 100 ml Essig
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Für den Spargelsalat 1-2 Liter Wasser mit Salz, Zucker und 100 ml Essig zum Kochen bringen.

Den Spargel einlegen, kurz aufkochen und darin ziehen lassen. Danach im eigenen Fond auskühlen lassen.

Die Nürnberger von allen Seiten goldbraun braten und mit dem Spargelsalat auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit wünscht:

