



# Bratwurst-Salat

mit Original Thüringer Rostbratwurst

## Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst

1 Paprika

6 Gewürzgurken

½ Kopf Eisbergsalat

½ Bund Schnittlauch

1 Dose Mais

2 EL Senf

2 EL Weißweinessig

5 EL Sonnenblumenöl

2 EL Röstzwiebeln

Salz & Pfeffer

## So wird's gemacht:

1. Paprika waschen und in feine Würfel schneiden. Die Gurken in Scheiben schneiden. Den Eisbergsalat waschen und in Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Alles in eine große Salatschüssel geben.

2. Für das Dressing Senf und Essig verrühren. Das Öl darunter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Bratwurst und den Mais braten. Die Bratwurst in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Mais zum Salat geben. Das Dressing darüber gießen und alles gut vermengen. Die Röstzwiebeln über den Bratwurstsalat streuen.

**Viel Spaß beim Nachkochen!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*