



# Chinakohl-Salat

mit Original Nürnberger Rostbratwürste - aus dem Thermomix

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste
- 300 g Chinakohl
- 1 Glas gegrillte Paprika
- 2 EL Senf
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 2 EL Apfelessig
- 5 EL Wasser
- 5 EL Rapsöl
- 2 EL Schnittlauch

## So wird's gemacht:

1. Chinakohl zerkleinert in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 4 zerkleinern und in eine große Servierschüssel umfüllen.
2. Paprika in den Mixtopf geben, 4 Sekunden / Stufe 4 zerkleinern und zum Chinakohl geben.
3. Senf, Zucker, Salz, Essig, Wasser und Öl in den Mixtopf geben, 30 Sekunden / Stufe 4 verrühren, zu der Salatmischung geben und unterheben.
4. Bratwürste auf dem Grill oder in der Pfanne braten, lauwarm abkühlen lassen, in dünne Scheiben schneiden und unter den Salat mischen. Salat abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

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

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*