



Bratwurstsalat

mit Original Thüringer Rostbratwurst

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Mais
- 2–3 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 kleiner Eisbergsalat
- ½ Bund Schnittlauch

Für das Dressing:

- 2 EL süßer Senf
- 2 EL Essig
- 3 EL Öl
- Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Paprika, Tomaten und Lauchzwiebeln klein schneiden. Mais abtropfen lassen. Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Schnittlauch fein hacken. Alles in eine große Schüssel geben.
2. Für das Dressing süßen Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer gut verrühren und über das Gemüse geben. Gut vermengen.
3. Die Thüringer Rostbratwürste in kleine Stücke schneiden und in etwas Öl rundherum knusprig anbraten.
4. Die warmen Bratwurststücke über den Salat geben – oder direkt untermischen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben