



BUNTER SALAT

MIT MINI BERNERN UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Packung WOLF Mini Berner Würstchen
100 g Rucola
50 g körniger Frischkäse
70 g Stangenbrokkoli
50 g Zuckerbohnen
1 Handvoll Himbeeren
1 Handvoll Physalis
Etwas Butter

KARAMELLISIERTEN WALNÜSSE

25 g Walnüsse
3 EL Zucker

FÜR DAS DRESSING

1 EL Skyr
1 Zitrone
1 TL Senf
1 TL Honig
Salz & Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Rucola waschen, trocken schleudern. Die Zuckerbohnen und den Stangenbrokkoli waschen und in einer Pfanne kurz in Butter schwenken. Die Drachenfrucht schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Himbeeren und Physalis waschen.
2. Die Walnüsse auf ein Backpapier geben. Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und anschließend auf die Nüsse geben. Das Karamell vollständig auskühlen lassen, vom Backpapier entfernen und in kleine Stücke hacken.
3. In der Zwischenzeit die Mini Berner Würstchen in einer Grillpfanne oder auf dem Grill grillen.
4. Für das Dressing alle Zutaten mit 3 EL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nun den Salat auf einem Teller anrichten und die Mini Berner Würstchen, das gesamte Obst und Gemüse darauf geben. Zum Schluss mit körnigem Frischkäse toppen und mit dem Dressing beträufeln.

Lass es dir schmecken!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben