



Panzanella Salat

mit Rostbratwürste

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

350 g Sauerteigbrot

250 g Kirschtomaten

2 Gurken

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

7 EL Olivenöl

etwas Weißwein-Essig

Salz & Pfeffer

Basilikum zum Bestreuen

So wird's gemacht:

1. Brot in grobe Stücke zupfen und mit 3 EL Olivenöl vermengen. Tomaten und Gurken würfelig schneiden. Zwiebel in feine Scheiben schneiden.

2. Zuerst die Nürnberger anbraten, dann das Brot rösten und zum Schluss die Knoblauchzehen noch kurz mit braten – beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

3. Die Tomaten, Gurken und Zwiebel mit dem Olivenöl, Weißwein-Essig, Salz und Pfeffer mischen und dann die Nürnberger und Brotstücke dazu geben. Mit frischem Basilikum abschmecken.

Guten Appetit!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben