



Weißwurst-Döner

in Laugenbrötchen mit Radieschen

Zutaten für 6 Stück:

1 Packung WOLF Münchner Weißwürste
6 TK Laugenstangen
1 Bund Radieschen
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 EL Essig
2 EL Olivenöl
2 EL Mayonnaise
3 EL süßer Senf
etwas Öl
Salatblätter

So wird's gemacht:

1. Laugenstangen nach Packungsanweisung im Backofen backen.
2. Radieschen waschen, in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Essig marinieren.
3. Mayonnaise und süßen Senf zu einer Soße zusammenrühren.
4. Weißwurst in feine Scheiben schneiden und in Öl goldbraun und knusprig anbraten.
5. Die Laugenstangen waagrecht in zwei Hälften schneiden. Die untere Hälfte zuerst mit Senfsoße bestreichen, dann mit Salat und Weißwurst belegen und die marinierten Radieschen obendrauf geben. Zum Schluss die obere Hälfte als Deckel aufsetzen.

An guadn!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben