



Herzhafte Weißwurst-Häppchen

mit Laugenstangen und süßem Senf

Zutaten für 3 Personen:

3 WOLF Münchner Weißwürste
2 Laugenstangen
4 EL süßer Senf
Petersilie

So wird's gemacht:

1. Für die Weißwürste einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen, Wasser aufkochen lassen und dann den Herd auf niedrige Hitze schalten. Weißwürste im heißen, aber nicht kochenden Wasser 10–15 Minuten ziehen lassen.
2. Die Laugenstangen jeweils in etwa gleichgroße Stücke schneiden. Weißwürste pellen und ebenso in dicke Scheiben schneiden.
3. Die Laugenstangen mit einer Scheibe Weißwurst belegen und mit etwas süßem Senf toppen.
4. Zum Schluss noch mit etwas Petersilie garnieren und schon sind die leckeren Häppchen fertig.

Lass es dir schmecken!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben