



Weißwurst-Burger

im Laugenbrötchen mit Radieschen

Zutaten für 5 Personen:

1 Packung WOLF Münchner Weißwurst (5 Stück)
5 Laugenbrötchen
1 Bund Radieschen
1 Salat
100 g Schmand
150 g süßer Senf
Etwas Petersilie
Etwas Öl zum Braten

So wird's gemacht:

1. WOLF Münchner Weißwürste längs halbieren, leicht einritzen und mit etwas Öl goldbraun anbraten.
2. Laugenbrötchen aufschneiden und die Unterseiten mit etwas süßem Senf bestreichen.
3. Mit knackigem Salat und der warmen, angebratenen Weißwurst belegen.
4. Schmand mit dem restlichen süßen Senf zu einer cremigen Soße verrühren, großzügig auf den Weißwürsten verteilen und mit Petersilie bestreuen.
5. Radieschen in feine Scheiben schneiden und für den extra Crunch darauf verteilen.
6. Die Oberseiten der Laugenbrötchen drauflegen, leicht zusammen-drücken und direkt reinbeißen!

An guadn!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben