



Weißwurstsalat

mit Radieschen und knusprigen Brezencroûtons

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung (à 300 g) WOLF Münchner Weißwurst
- 2 Laugenbrezen
- 2–3 EL Butter
- 2 rote Zwiebeln
- 300 g Radieschen
- 1 Bund Petersilie

Für das Dressing:

- 5 EL Pflanzenöl
- 2 EL süßer Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 2–3 EL Wasser
- Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Brezen in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Brezenscheiben darin goldbraun anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. 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.
3. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Radieschen putzen und in feine Scheiben hobeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
4. Für das Dressing alle Zutaten miteinander glattrühren. Alle Zutaten auf einem Teller anrichten und Dressing darüber geben.

An guadn!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben