Weißwurstsalat

mit Radieschen und knusprigen Brezencroûtons

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (à 300 g) Münchner Weißwurst von WOLF

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!