

LECKERER BREZEL Weisswurst-Salat

Ein Klassiker neu aufgetischt.



Zutaten (4 Portionen)

- 8 Weisswürste
- 4 Laugenbrezen
- 2 Schalotten
- 5 Radieschen
- 8 EL Essig
- 50 ml Wasser + 8 EL Öl
- 3 EL süßer Senf
- etwas Petersilie

Zubereitung:

Die Brezen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig anrösten. Die Weißwürste in knapp siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen, aber nicht kochen. Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Aus Wasser, Essig, Öl und Senf eine Salatsauce herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Weißwürste häuten, in Scheiben schneiden. Die Brezen, die Zwiebeln, die Radieschen dazugeben und die Salatsauce darüber träufeln und mit Petersilie anrichten.