

Wurstsalat mit Laugenbrezel

02.Mai 2022

Zutaten

für 1 Portion

1 Pkg Extrawurst von Berger Schinken

1 Laugenbrezel

1 rote Zwiebel

5 Radieschen

Sprossen oder Kresse

für die Marinade

1 TL Estragon Senf

2 EL Balsamico Essig

1/2 Zitrone



und so gehts

Laugenbrezel in Ringe schneiden, Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Extrawurst von Berger Schinken einrollen und in dünne Ringe schneiden, so sieht die Wurst optisch einfach am Schönsten im Salat aus. Alles zusammen in einer Schüssel anrichten, großzügig mit Sprossen oder Kresse bestreuen.

Für die Marinade Saft 1/2 Zitrone mit Senf und Balsamico Essig verrühren und mit dem Salat servieren.

TIPP: erst kurz vor dem Verzehr über den Salat giessen, da sich das Laugenbrezel schnell vollsaugt.