

WEISSWURSTSALAT

Mit radieschen

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und dann ausstellen. Darin die Weißwürstchen 12 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Nicht kochen, da sie dann aufplatzen.

In der Zwischenzeit Weißweinessig, süßen Senf, Pflanzenöl und 2 EL Wasser in einer mittegroßen Schüssel verquirlen und mit Salz abschmecken. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden. Radieschenscheiben, Zwiebelwürfel und die Hälfte der Schnittlauchröllchen in die Schüssel geben und alles vermengen. Romanaherz halbieren, Strunk entfernen und die Blätter auseinanderzupfen.

Die Würstchen aus dem Wasser nehmen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben ebenfalls in die Schüssel geben, alles gut vermengen und nochmals abschmecken.

Zum Servieren die Romanasalatblätter auf zwei Teller verteilen. Darauf nun den Wurstsalat anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

3 Weißwürstchen
1 Bund Radieschen
1 Romanasalatherz
1 rote Zwiebel
½ Bund Schnittlauch
1 EL Weißweinessig
1 EL süßer Senf
2 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl
Salz

UTENSILIEN

mittelgroßer Topf mit Deckel,
mittelgroße Schüssel