RESTLA-REZEPT



WEISSWURST-SALAT

Nach einem Frühshoppen sind oft Weißwürste und Brezen übrig. Hier mein Rezept für einen leckeren Weißwurst-Brezen-Salat, um Weißwürste und Laugengebäck vom Vortag zu verarbeiten

RESTLA:

- 400 g Weißwürste
- 4 Laugenbrezen/-stangen, -brötchen

WEITERE ZUTATEN:

- 150 g Rucola
- 5-6 Radieschen
- Cocktailtomaten
- Butter und Butterschmalz

Dressing:
- 1/2 rote Zwiebel
- 75 g süßer Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Wasser
- 3 EL Balsamico Bianco
- 2 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG

- Laugenbrezen in 0,5 cm Stücke schneiden. In einer Pfanne 4 EL Butter schmelzen und die Brezenscheiben hineingeben.
- Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, die leicht angerösteten Brezenscheiben aus der Pfanne auf ein Backblech geben und für 10 - 12 Minuten weiter anrösten bis diese knusprig sind.
- Die Weißwürste aus dem Naturdarm lösen und ebenfalls in Scheiben schneiden. In der Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.
- Die rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Knoblauchzehe fein reiben und zusammen mit süßem Senf, Salz, Pfeffer, Wasser, Essig und Öl zu einem Dressing verrühren.
- Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Radieschen in feine Scheiben hobeln, Cocktailtomaten halbieren.
- In einer großen Servierschale Brezenscheiben, Weißwurstscheiben, Rucola, Radieschen und Tomaten ansprechend drapieren.
  WICHTIG: Dressing erst kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.
- Nach Belieben können auch Feldsalat, Frühlingszwiebeln, rote Paprika und fein geschnittene Gewürzgurken verwendet werden.

Eingereicht von Marie Hüttner, Schauenstein