

Rezept

Wurstsalat mit Backerbsen

Ein Rezept von Wurstsalat mit Backerbsen, am 25.04.2024

Zutaten

½ Bund Radieschen	4 Cornichons
1 kleine weiße Zwiebel	125 g Fleischwurst
100 g Emmentaler	2-3 EL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	2 EL Öl
¼ Bund Schnittlauch	40 g Backerbsen (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Radieschen putzen, waschen und mit den Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Wurst pellen und in dünne Scheiben, Käse in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Essig, 2 EL Wasser, Senf, Salz, Pfeffer und Öl gründlich verrühren. Die vorbereiteten Zutaten mischen und auf zwei großen Tellern anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden, mit den Backerbsen auf den Salat streuen. Dazu schmeckt eine Laugenbrezel oder Roggenbrot.