Rezept

Wurstsalat mit Radieschen im Glas

Ein Rezept von Wurstsalat mit Radieschen im Glas, am 03.05.2024

Zutaten

80 g	Regensburger (am Stück, ersatzweise Lyoner)
4 - 5	kleine Radieschen
¼ Bund	Schnittlauch
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Senf
	Salz
2 EL	Traubenkernöl
100 g	Rettich
3	Cornichons
3 Stiele	Petersilie
1 ½ EL	Weißweinessig
½ TL	flüssiger Honig
	Pfeffer
30 g	geraspelter Schweizer Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 600 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Wurst häuten und in dünne Scheiben schneiden. Rettich putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Radieschen putzen, waschen und mit den Cornichons in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

2. Für die Vinaigrette Zitronensaft, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl unterschlagen. Die Vinaigrette in das Glas gießen.

3. Zuerst die Wurstscheiben in das Glas legen, dann nacheinander Rettich, Radieschen und Cornichons darüberschichten. Mit Kräutern und Käse bestreuen. Das Glas verschließen und (über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Zum Essen den Salat auf einen Teller stürzen und gut mischen. Dazu schmeckt eine Laugenbrezel oder Bauernbrot.