

Rezept

Brezelsalat mit Gelbwurst im Glas

Ein Rezept von Brezelsalat mit Gelbwurst im Glas, am 29.05.2023

Zutaten

1 Brezel	100 ml Gemüsebrühe
2 TL süßer Senf	Salz
Pfeffer	1 EL Aceto balsamico bianco
4 EL Rapsöl	6 Cornichons
150 g Radieschen	200 g Gelbwurst (in dünnen Scheiben; ersatzweise Fleischkäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à ca. 720 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 48 g F, 14 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Die Brezel in 1-2 cm große Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Brezelstücke darin ohne Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden knusprig rösten.

2. Brühe, Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Öl mit einer Gabel verquirlen. Die Cornichons klein würfeln. Die Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Von der Gelbwurst bei Bedarf die Haut abziehen und die Scheiben in schmale Streifen schneiden.

3. Zuerst das Dressing auf die Gläser verteilen. Nacheinander die Gelbwurst, Cornichons, Radieschen und die Brezelstücke darüberschichten. Die Gläser verschließen, in den Kühlschrank stellen und ca. 1 Std. vor dem Essen Raumtemperatur annehmen lassen. Dann jeweils eine Salatportion auf einen Teller stürzen, gut durchmischen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Den Brezelsalat bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.