

Rezept

# Bunter Wurstsalat mit Radieschen & Paprika

Ein Rezept von Bunter Wurstsalat mit Radieschen & Paprika, am 01.06.2023

## Zutaten

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>1</b> gelbe Paprikaschote                           | <b>1</b> kleine Gurke (etwa 100 g)    |
| <b>1 Bund</b> Radieschen                               | <b>1</b> milde weiße Zwiebel          |
| <b>400 g</b> Fleischwurst, Leberkäse oder Regensburger | <b>1 Bund</b> Schnittlauch            |
| <b>1</b> Kästchen Gartenkresse                         | <b>2 TL</b> scharfer Senf             |
| <b>1 TL</b> geriebener Meerrettich                     | <b>3 EL</b> Weißwein- oder Apfelessig |
| Salz und Pfeffer                                       | <b>4 EL</b> Rapsöl                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Die Paprikaschote, die Gurke und die Radieschen waschen und putzen. Paprika vierteln und in feine Streifen schneiden. Gurke der Länge nach vierteln, quer in Scheiben schneiden. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.
2. Die Wurst eventuell häuten, in dünne Scheiben oder in Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Kresse vom Beet schneiden.
3. Senf und Meerrettich mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, das Öl unterschlagen. Alle Zutaten mit der Sauce mischen und abschmecken. Dazu passen Kornspitz, Laugenbrezeln oder Bauernbrot.