Rezept

Knackiger Geflügelwurstsalat

Ein Rezept von Knackiger Geflügelwurstsalat, am 17.06.2025

Zutaten

1 Stange	Staudensellerie (mit Grün)
1	keine rote Zwiebel
40 g	Cornichons und 1 EL Gurkenwasser (aus dem Glas)
	Salz
1 EL	Rapsöl
½ Bund	Radieschen (ca. 200 g)
150 g	Geflügelfleischwurst
2 EL	Apfelessig
1 TL	mittelscharfer Senf
	Pfeffer
1/2 Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 20 g F, 12 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Sellerie waschen, putzen, das Selleriegrün abzupfen und beiseitelegen. Sellerie in feine Scheiben schneiden. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die Geflügelwurst häuten und erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Cornichons abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Sellerie, Radieschen, Zwiebel, Wurst und Cornichons in eine Schüssel geben. Für das Dressing Essig, Gurkenwasser, Senf, Salz, Pfeffer und Öl in einer Tasse gründlich verrühren, zu den Salatzutaten geben und alles vorsichtig mischen.

3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Den Salat mit dem Selleriegrün garnieren und servieren.