

Rezept

Spätzle-Weißwurst-Salat

Ein Rezept von Spätzle-Weißwurst-Salat, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Spätzlenudeln	Salz
250 g Weißwürste (ersatzweise Rostbratwürstchen, Wiener Würstchen)	1 große Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe	2-3 EL Weißweinessig
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1-2 EL süßer Senf
1 große Möhre	4 EL Sonnenblumenöl
125 g Brunnenkresse	1 Bund Radieschen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Wasser in einem zweiten Topf aufkochen und vom Herd ziehen. Weißwürste in ca. 7 Min. darin warm werden lassen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Essig, Brühe und Senf verrühren. Salzen und pfeffern und Öl unterrühren. Möhre schälen und grob raspeln. Mit der Senfsauce in einer großen Schüssel mischen.
3. Spätzle abgießen und abtropfen lassen. Dann mit der Sauce und der Möhre verrühren. Etwas abkühlen lassen. Würste aus dem Wasser nehmen und etwas abkühlen lassen, häuten, in dünne Scheiben schneiden und unter die Spätzle heben.
4. Radieschen putzen, waschen und in Spalten schneiden. Brunnenkresse waschen, trockentupfen und putzen. Salat abschmecken, Radieschen und Brunnenkresse unterheben und sofort servieren.