

## Rezept

# Weißwurstsalat mit Spargel

Ein Rezept von Weißwurstsalat mit Spargel, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>150 g</b> Spätzle (getrocknet)	Salz
<b>250 g</b> Weißwurst	<b>500 g</b> grüner Spargel
<b>1</b> Zwiebel	<b>3 EL</b> Apfelessig
<b>5 EL</b> warme Gemüsebrühe	<b>1 EL</b> süßer Senf
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	Pfeffer
<b>5 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>1 Bund</b> Radieschen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 29 g F, 15 g EW, 34 g KH

## Zubereitung

1. Die Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen. Wasser in einem Topf aufkochen und vom Herd ziehen. Weißwürste darin ca. 7 Min. erhitzen. Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen im unteren Drittel schälen und schräg in Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Essig, Brühe und Senf glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Öl unterschlagen. Spätzle abgießen und abtropfen lassen. Weißwürste aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen, häuten und in dünne Scheiben schneiden. Vinaigrette, Spätzle und Wurstscheiben vorsichtig miteinander verrühren.
3. Spargel in wenig kochendem Salzwasser 4-5 Min. garen. Abgießen und abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Radieschen waschen, putzen und in Spalten schneiden. Spargel, Schnittlauch und Radieschen zum Salat geben und vorsichtig unterheben. Salat ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.