

Rezept

Wiener-Würstchen-Salat mit Radieschen

Ein Rezept von Wiener-Würstchen-Salat mit Radieschen, am 09.06.2026

Zutaten

1 Paar Wiener Würstchen	4-5 Radieschen
1 Mini-Salatgurke	1 EL Kräuternessig
1 TL mittelscharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl
2 EL TK-Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Wiener Würstchen schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Dann die Gurkenhälften in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

2. Würstchen- und Radieschenscheiben sowie die Gurkenwürfel in eine Schüssel mit dicht schließendem Deckel geben.

3. Für das Dressing Essig und Senf verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen, das Öl unterschlagen. Das Dressing mit den Schnittlauchröllchen zu den vorbereiteten Zutaten in die Schüssel geben und den Salat gut durchmischen. Die Schüssel mit dem Deckel verschließen und den Salat bis zum Verzehr kalt stellen.