

## Rezept

# Wurstsalat mit Radieschenblätter-Pesto

Ein Rezept von Wurstsalat mit Radieschenblätter-Pesto, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Radieschen	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>30 g</b> Haselnusskerne
<b>1/2</b> Limette	<b>100 ml</b> Rapsöl
Salz	<b>30 g</b> Parmesan am Stück
<b>400 g</b> verschiedene Wurstsorten (z. B. Fleischwurst, Blut- oder Weißwürste, Lyoner, Frankfurter und Debreziner)	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1 TL</b> Honig	<b>2-3 EL</b> Sonnenblumenöl
Pfeffer	<b>2 EL</b> Weißweinessig
	Salz
	<b>ca. 80 g</b> gemischter Blattsalat (z. B. Feldsalat, Spinat oder Rote-Bete-Blätter, Radicchio, Rucola)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Die Radieschen putzen, waschen und beiseitelegen. Für das Pesto die möglichst frischen Radieschenblätter abzupfen, waschen und trocken schleudern. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dann beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Den Saft der Limettenhälfte auspressen. Den Limettensaft mit Rapsöl, Knoblauch, etwas Salz, Nüssen, Radieschenblättern und Petersilie in einen Mixer geben und zu einer Paste pürieren. Den Parmesan fein reiben und unterheben.
3. Die verschiedenen Wurstsorten pellen, in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden oder mit dem Gemüsehobel hobeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.
4. Für das Dressing das Sonnenblumenöl mit Essig, Honig und 2-3 EL Pesto in einer Schüssel verrühren. Die Wurst, Radieschen und Zwiebel mit dem Dressing locker mischen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Blattsalat putzen, waschen, trocken schleudern und auf Teller verteilen. Den Wurstsalat darauf anrichten. Jeweils etwas Pesto um den Salat träufeln. Den Salat sofort servieren.