

Rettich-Wurstsalat

Zutaten:

250 g Rettich,
200 g Fleischwurst
2 rote Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
3 EL Rapsöl,
2 EL Weißweinessig
1/2 TL Kümmel
Salz,
Pfeffer
Prise Zucker

Zubereitung:

Den Rettich schälen, die Fleischwurst pellen und beides in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Aus Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel und Rapsöl eine Marinade anrühren und mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen. Dazu passen Laugenstangen.

Druck-Version

