



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Wurstsalat – hier geht es um die Wurst



Einkaufsliste:

Fleischwurst, am Stück, ca. 200 g

Drillingskartoffeln, 8 Stück

Radieschen, 4 Stück

Lauchzwiebeln, 3 Stück

Rote Zwiebel, 1

Zuckerschoten, ca. 12 Stück

Cherrytomaten, 6 Stück

Petersilie, frisch, 1 Bund

Balsamicoessig, weiß, 3 EL

Olivenöl, 6 EL

Dijonsenf, grobkörnig, 1 EL

Gemüsefond, ca. 100 ml

Majoran

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren	 warm servieren	
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	

Vorbereitung:

- Kartoffeln ca. 20 min. bissfest kochen, abkühlen und
- noch warm pellen, in Scheiben schneiden,
- Zuckerschoten ca. 5 min. bissfest blanchieren,
- in Eiswasser abschrecken und
- in Rauten schneiden,
- Radieschen in feine Scheiben hobeln,
- Lauchzwiebeln in dünne Scheiben schneiden,
- Cherrytomaten längs vierteln,
- rote Zwiebeln halbieren und klein schneiden,
- Petersilie fein hacken,
- Fleischwurst in dünne Streifen schneiden,
- alles in einer Schüssel vermengen

Zubereitung:

- Gemüsefond erhitzen,
- Balsamicoessig, Olivenöl und Senf zufügen,
- mit dem Zauberstab aufmixen,
- mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken,
- die warme Vinaigrette über den Salat gießen,
- gut vermischen und
- ca. 30 min. ziehen lassen,
- mit Petersilie bestreuen und
- in flachen Gläsern servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Statt der Zuckerschoten könnt ihr auch anderes saisonales Gemüse verwenden (z.B. grüner oder weißer Spargel).
- Den Gemüsefond könnt ihr auch durch Gemüsebrühe ersetzen.

Dazu schmeckt:

- ein bayerisches Hefeweizenbier oder ein frisches Kölsch.