

Weißwurst-Salat auf alltagsfeierliche Art

Zutaten für den Weißwurst-Salat:

- 150 g Knabber-Brezeln (ich habe da eine kleinere Ausführung genommen)
- 6 Weißwürste
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Bund Radieschen
- Petersilie

Für das Dressing:

- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL süßer Senf
- 60 ml Weißweinessig oder weißer Balsamico
- 3 EL Wasser
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung des Weißwurst-Salates:

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und dann soweit zurückdrehen, dass das Wasser auf keinen Fall wieder das Kochen beginnt.
2. Die Weißwürste ins Wasser geben und dort für ca. 10 Minuten garen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
4. Die Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.
5. Petersilie ebenfalls waschen, trockentupfen und kleinschneiden.
6. Nach dem Garziehen der Weißwürste diese pellen und in Scheiben schneiden.
7. Zusammen mit den Zwiebeln, Radieschen und der Petersilie in eine Salatschüssel geben und vermischen.
8. Den Balsamico zusammen mit dem Öl, Senf, Wasser und den Gewürzen verrühren und über den Salat geben.
9. Kurz vor dem Servieren die Knabber-Brezeln hinzufügen.
10. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*