

Fleischwurst-Caprese mit Radieschen-Vinaigrette

Der Geschmack des Sommers. Frische Radieschen und leichter Mozzarella treffen auf unsere würzige Herta Fleischwurst. Ob fürs gemeinsame Familien-Picknick oder für einen lauen Sommerabend mit Freunden auf der Terrasse: Mit diesem Rezept kommt dein Salat immer gut an.



40 Min



Mittel

Sechs

Zutaten

250 g Herta Fleischwurst
250 g Mozzarella
1 TL flüssiger Honig



OBST & GEMÜSE

4 1/2 Bund Radieschen
1/2 Kästchen Kresse



GEWÜRZE

3 EL Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer



ÖL & ESSIG

3 EL Rapsöl
3 EL Apfelessig

Anleitung

1. SCHRITT

250 g Herta Fleischwurst und **250 g Mozzarella** in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Beides abwechselnd auf einem Teller flach anrichten.

2. SCHRITT

Für die Vinaigrette **3 EL Rapsöl**, **3 EL Apfelessig**, **3 EL Gemüsebrühe**, **1 TL Honig** und etwas **Salz** und **Pfeffer** verrühren.

3. SCHRITT

1/2 Bund Radieschen putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

4. SCHRITT

Mit der Vinaigrette vermischen, großzügig über Wurst und Käse verteilen und kalt gestellt ca. 30 Minuten marinieren.

5. SCHRITT

Die Blättchen von **1/2 Kästchen Kresse** abschneiden und vor dem Anrichten darüber streuen.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	1162 kj / 278 kcal
Fett	24,0 g
Kohlenhydrate	3,0 g
Eiweiß	13,0 g