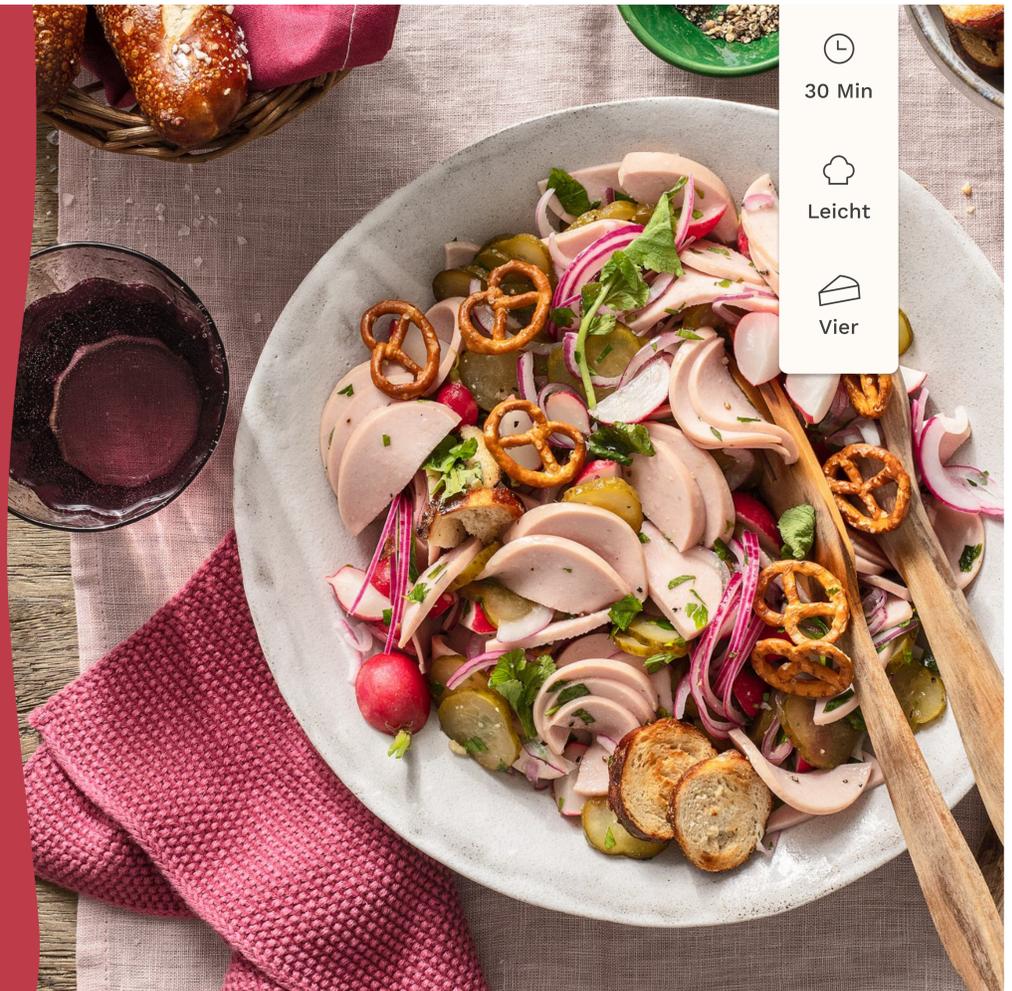


Fleischwurstsalat mit Radieschen und Laugencracker

Lust auf einen deftigen Snack oder lieber Salat? Dieses Gericht kann beides und überrascht mit knusprigen Laugencrackern, knackigen Radieschen und unserer würzigen Herta Fleischwurst über Buchenholz geräuchert. Ein Klassiker neu interpretiert!



30 Min
Leicht
Vier

Zutaten

500 g Herta Fleischwurst mit Buchenholz geräuchert
Honig
4-6 EL Butter

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

2 Laugenstangen (ca. 200 g) (Frisch oder TK)

OBST & GEMÜSE

1 Zwiebel
4 Gewürzgurken + 3 EL Gurkensud (Glas)
1 Bund Radieschen mit schönem Grün

ÖL & ESSIG

3 EL Weißweinessig
4 EL Öl

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Die **Zwiebel** schälen, in der Mitte teilen und dann in feine Streifen schneiden. Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden.

2. SCHRITT

Bei den **Radieschen** das Grün entfernen und die jungen, grünen Blätter zur Seite legen. Die Radieschen und die Blätter gründlich waschen und trocken tupfen. Die Radieschen in feine Spalten schneiden und die Blätter grob hacken. Die **Herta Fleischwurst mit Buchenholz** geräuchert halbieren und anschließend in Streifen schneiden.

3. SCHRITT

Essig, Gurkensud, Salz, Pfeffer und einen Teelöffel **Honig** gut miteinander vermengen. Dann das Öl langsam unterrühren, bis eine Vinaigrette entsteht. Die Vinaigrette mit den vorbereiteten Salatzutaten vermischen und für etwa 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

4. SCHRITT

Die **Laugenstangen** in dünnen Scheiben schneiden (Bei TK-Laugenstangen zuvor nach Packungsangabe zubereiten). Die Scheiben portionsweise in heißer **Butter** knusprig braten, dabei regelmäßig wenden. Den Wurstsalat nochmals nach Geschmack abschmecken und servieren.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	707,3 kcal
Fett	57,6 g
Kohlenhydrate	31,5 g
Eiweiß	13,4 g