

Weißwurstsalat - Rezept von WOLL®

Ob man es jetzt Salat nennen will oder nicht: Die Kombi aus Weißwurst & Brezeln ist einfach unschlagbar – und genau deswegen wollen wir euch dieses Rezept nicht verheimlichen!

Zubereitungszeit: 25 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 Brezeln
- 1 EL Butter
- 1 rote Zwiebeln
- 6 Weißwürste
- Petersilie
- 2 EL süßer Senf
- 5 EL Olivenöl
- 2–3 EL Rotweinessig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

2 Brezeln in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine rote Zwiebel in dünne Spalten schneiden.

Schritt 2

6 Weißwürste in siedendem Wasser 10–12 Min. garen. Würste warm pellen und in Scheiben schneiden.

Schritt 3

2 EL süßen Senf mit 5 EL Olivenöl, 2-3 EL Rotweinessig und Salz verquirlen, mit Pfeffer würzen. Nach Geschmack noch etwas Wasser hinzugeben. Petersilienblätter, Zwiebeln, Brezel und Weißwurstscheiben mit der Vinaigrette mischen und sofort servieren.

Schritt 4

Wer möchte, kann den Weißwurstsalat in selbstgemachten Brezelkörbchen servieren. Dafür einfach Tiefkühlbrezeln antauen lassen, den Teig um kleine Schüsseln legen und im Ofen ausbacken.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend