



MONTENAUER WURSTSALAT



Zubereitungszeit: ca. 25 min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 4 PORTIONEN)

1	Montenauer Fleischwurst	1 TL Meerrettich
4 EL	Rapsöl	etwas Honig
1 Bund	Radieschen	Salz und Pfeffer
1	Zwiebel	
1	gelbe Paprika	
1	Salatgurke	
1 Bund	Schnittlauch	
2 TL	Senf	
3 EL	Weißwein-Essig	

ZUBEREITUNG

1. Salatgurke, Radieschen, Paprika und Zwiebel waschen und klein schneiden.
2. Montenauer Fleischwurst in Streifen schneiden.
3. Für das Dressing:
Rapsöl, Senf, Honig, Weißwein-Essig, Meerrettich Salz und Pfeffer vermengen.
Schnittlauch fein schneiden und dazugeben.
4. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, Dressing drüber und vermengen.

Guten Appetit!