Winterlicher Wurstsalat

für 4 Portionen



SIE BRAUCHEN:

Dressing:

8-10 EL Gewürzgurkensud aus dem Glas
1 Zimtstange, 2 Nelken
4 EL Apfelessig
2 EL Apfelmus (40 g)
1TL geriebener Meerrettich a.d. Glas (10 g)
Salz, Pfeffer
6 EL kaltgepresstes Sonnenblumenöl

Salat:

100 g Gewürzgurken aus dem Glas
120 g rote Zwiebeln
100 g Karotte oder Wurzelgemüse
100 g Chicoréesalat
400 g Lyonerstreifen
20 g geröstete Walnusskerne

Außerdem:

Bauernbrot

Gewürzsud mit Zimt und Nelken kurz aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Abseihen und mit den restlichen Dressingzutaten verrühren.

Gewürzgurken und geschälte Zwiebeln in feine Streifen teilen. Karotten schälen, zuerst der Länge nach in dünne Scheiben, dann Streifen schneiden oder grob raspeln. Im Anschluss den Salat mundgerecht teilen, waschen und abtropfen.

Lyonerstreifen mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Karotten in eine Schüssel geben, Dressing darüber geben und vorsichtig mischen. Abschmecken, auf dem vorbereiteten Chicorée anrichten und die Walnusskerne darüber streuen. Gerne mit gerösteten Bauernbrotscheiben servieren.

Tipp: Die Bauernbrotscheiben nach Belieben von einer Seite mit Olivenöl in der Pfanne rösten, mit einer halbierten Knoblauchzehe über die Röstseite schaben und eine kleine Prise Salz darüber streuen. Gerne können dem Salat auch Käsestreifen zugefügt werden.

Andreas **Miessmer**
FoodStylist

© Copyright by Andreas Miessmer 07.2021

EDEKA Südwest Fleisch GmbH • Waldshuter Str. 37 • 78176 Blumberg
Telefon: +49 7702 - 531-0 • Mail: info@schwarzwaldhof.de