Weißwurst mit süßem Senf und Brezeln

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Laugenbrezel zum Aufbacken	4 St.
Weißwurst	8 St.
Radieschen	1 Bund
Süßer Senf	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brezeln auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und nach Belieben mit Hagelsalz bestreuen. Im Ofen ca. 8 Min. aufbacken. In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen. Auf niedrige Stufe stellen und Weißwürste im warmen Wasser ca. 10 Min. ziehen lassen.

2. Radieschen waschen, Blätter und Wurzeln entfernen und vierteln. Brezeln vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Weißwürste aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen und mit süßem Senf und Radieschen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Obatzda.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	623 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	39 g