



Weißwurst-Salat

 Dauer
15 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weißwurst	8 St.
Petersilie, frisch	40 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Salz	
Süßer Senf	2 EL
Öl	4 EL
Essig	3 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen. Auf niedrige Stufe stellen und Weißwürste im warmen Wasser ca. 10 Min. ziehen lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und leicht salzen. Weißwürste pellen und in Scheiben schneiden.

In einer Schüssel süßen Senf mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Wurst, Petersilie und Zwiebeln zugeben und vermengen. Weißwurst-Salat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt eine Brezel.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	483 kcal		
Kohlenhydrate	8 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	19 g	Fette	41 g