

Würstel im Schlafrock mit Preiselbeer-Senf-Dip und fruchtigem Feldsalat mit Haselnüssen



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	1 St.
Wiener Würstchen	6 St.
Parmesan	20 g
Bio Limetten	1 St.
Senf	2 TL
Olivenöl	3 EL
Zucker	
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Karotten	2 St.
Pflaumen	3 St.
Feldsalat	150 g
Haselnusskerne, ganz	50 g
Petersilie, frisch	20 g
Crème fraîche	200 g
Wildpreiselbeeren	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Blätterteig abrollen und in 6 etwa gleich große Quadrate schneiden. Die Quadrate diagonal halbieren, sodass insgesamt 12 Dreiecke entstehen.
2. Würstchen halbieren und je ein halbes Würstchen in 1 Blätterteig-Dreieck wickeln. Anschließend mit mindestens 3 cm Abstand voneinander auf ein Backblech legen, Parmesan fein darüberreiben und im Ofen für ca. 15 Min. goldbraun backen.
3. Limette halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 1 TL Senf, Olivenöl, 2 EL Limettensaft, Zucker und 2 EL Wasser gründlich verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Pflaumen waschen, entkernen und würfeln. Feldsalat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Feldsalat, Karotten und Pflaumen in die Schüssel zum Dressing geben und vermengen.
5. In einer Pfanne Haselnusskerne auf mittlerer Stufe rundherum ca. 2 Min. anrösten. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Anschließend in einer Schüssel mit Crème

fräiche, 1 TL Senf, 1 EL Limettensaft und Wildpreiselbeeren vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Würstel im Schlafröck vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit dem fruchtigen Feldsalat auf Teller verteilen und mit dem Preiselbeer-Senf-Dip zusammen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	781 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	59 g