

Wurstsalat Deluxe mit Kalbslyoner

Für besondere Anlässe

Zeit: 45 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Klassiker

Du willst deine Gäste mit tollem Fingerfood überraschen? Der Liebling aller Wurstfans darf da nicht fehlen. Mit Rucola, Pinienkernen und rotem Pfeffer wird dein Wurstsalat zur Luxus-Version des Klassikers.

Zutaten

Portionsgröße: 12 Person(en)

120 g



[KALBSLYONER, 250 G](#)

4,49

(1,80/100g)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

80 g	Gewürzgurken
30 g	rote Zwiebel
4 EL	gehackten Rucola
2 EL	rosa Beeren (roter Pfeffer)
1 EL	Rapsöl
2 EL	Weißwein-Essig
2 TL	Birkenzucker (Xylith)
2 EL	Pinienkerne
1	Laugenbrezel
	Kresse
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und zusammen mit der Lyoner und den Gewürzgurken in sehr feine Streifen schneiden. Anschließend alles zusammen mit den rosa Beeren vorsichtig vermengen.
2. Für die Rucola-Vinaigrette Weißwein-Essig mit Salz, Pfeffer und Birkenzucker würzen. Im Anschluss daran das Öl unterschlagen und Rucola hinzugeben. Alles mit den vorbereiteten Salatzutaten vermengen und gut 20 Minuten durchziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne fettfrei rösten und die Laugenbrezel in Scheiben schneiden.

4. Kurz vor dem Anrichten den Salat nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Anschließend die Laugenbrezel-Scheiben auf die Löffel verteilen und den Wurstsalat zusammen mit den gerösteten Pinienkernen und der Kresse darauf anrichten.