



Weißwurstsalat

für 10 Personen

ZUTATEN

- 12 Weißwürste
- 5 rote Zwiebeln
- 2 Paprikaschoten
- 2 Bund Petersilie
- 5 EL süßen Senf
- 10 EL Olivenöl
- 7 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Weißwürste in kochendem Wasser für ca. 10-12 Minuten garen
2. Die Würste warm pellen und in Streifen schneiden
3. Zwiebeln und Paprika ebenfalls in Streifen schneiden
4. Senf, Olivenöl, Wasser, Rotweinessig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verquirlen
5. Weißwurst, Zwiebeln, Paprika und Petersilie mit der Vinaigrette mischen und servieren



Idee: Zusammen mit Laugengebäck und alkoholfreien Weizenbier ist das Rezept super für Blutspenden zum Oktoberfest geeignet.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ