

Wurstsalat vom Rind mit frischen Kräutern

Zutaten:

Basilikum, Rosmarin, Frühlingszwiebeln, Zitronenmelisse, Oliven, Paprika, Rindfleischwurst mit Paprika oder andere je nach Gusto, Meerrettich, Zitronensaft, einen Schuss Essig, Zuckerrübensirup, Salz, Pfeffer und Chilipulver

Zubereitung:

Die Kräuter Basilikum, Rosmarin, Frühlingszwiebeln und Zitronenmelisse in eine mundgerechte Form schneiden. Im Anschluss wird hinzugefügt Oliven (geschnitten) und frischer Paprika. Die Rindfleischwurst mit Paprika in Scheiben klein schneiden und mit den frischen Kräutern fein unterheben. Mit etwas Meerrettich abwürzen. Zum Schluss ein Dressing aus etwas Zitronensaft, einen Schuss Essig und Zuckerrübensirup herstellen. Das ganze mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken und über den Salat geben.

Dazu schmeckt am besten eine Butterstulle mit Salz und ein paar Röstzwiebeln.

Guten Appetit!