

## **Knödel-Wurst-Salat**

für 4 Personen

### **Zutaten:**

Für das Dressing:

125ml Brühe

1TL scharfer Senf, 1-2EL Weißweinessig

1 Prise Zucker

2 EL Öl, 1TL Nussöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat:

400g fertige Semmelknödel aus Ihrer Metzgerei Lutz

400g Regensburger

100g Cocktailtomaten, 1 Bund Lauchzwiebeln

100g kleine Essiggurken

1 Bund Radieserl, 100g breite Bohnen

2 EL Öl

### **Zubereitung:**

Die Brühe mit Senf, Essig, Salz und Zucker gut verrühren. Öl, Nussöl und Pfeffer dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Lauchzwiebeln und Radieserl putzen, in Scheiben schneiden.

Essiggurken in Scheiben schneiden. Bohnen putzen, in Rauten schneiden, in kochendem Wasser bissfest garen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Knödel in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Regensburger in ½ cm dicke Scheiben schneiden und halbieren. Öl in der Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kross anbraten, herausnehmen und vierteln.

Knödel und Wurst mit Gemüse auf Tellern anrichten, Dressing darüber verteilen und 10 Minuten ziehen lassen!

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !