

Schneller Wurst-Salat

Für 2 Portionen

250 g Bratwürstchen	1 Stange Lauch	1 Apfel
200 g Mayonnaise	1 Zitrone	50 g getrocknete Tomaten
Öl	Schnittlauch	

Zunächst etwas Öl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Anschließend die Würstchen in dünne Scheiben schneiden und im heißen Fett anbraten. Einen Apfel schälen und ganz knapp am Kerngehäuse vorbei in Scheiben schneiden. Die so erhaltenen Scheiben ihrerseits nun in Würfel schneiden und in eine Schale geben. Den Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden. Anschließend diesen nur für eine paar Sekunden mit in die Pfanne geben. Die getrockneten Tomaten ebenfalls sehr klein hacken und kurz mit in die Pfanne geben und anbraten. Schließlich die Pfanne vom Herd nehmen und den Pfanneninhalt zum gewürfelten Apfel geben. Die Mayonnaise zu den angebratenen Zutaten geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schuss Zitronensaft vermengen. Den Schnittlauch fein hacken, ebenfalls der Mayonnaise- Mischung beifügen und alles gut verrühren. Den Wurstsalat auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 29. 02. 2012