



Brezel-Salat mit Geflügelbratwurst

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Geflügelbratwürste
- 4 Laugenbrezeln
- 1 EL Butterschmalz
- 5 EL süßer Senf
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 500 g Blattsalat
- 2 Möhren
- 1 Bund Radieschen
- 1 Kressebeet



Nährwerte:

Pro Portion ca. 529 kcal, 30 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

Brezel-Salat mit Geflügelbratwurst

Zubereitung:

1. Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Zuerst die Laugenbrezel in Scheiben schneiden und im Ofen 5 Minuten bei 180 Grad rösten.



3. Währenddessen die Geflügelbratwürste in Butterschmalz rundherum anbraten.



Brezel-Salat mit Geflügelbratwurst

4. Dann den süßen Senf mit Öl und 1 EL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Den Salat waschen, die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, die Radieschen putzen und auch in Scheiben schneiden. Alles mit dem Dressing mischen.



6. Zum Schluss die Geflügelbratwürste in Scheiben schneiden, mit Salat und gerösteten Brezeln anrichten...



7. ...mit Kresse toppen und genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Brezel-Salat mit Geflügelbratwurst



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de