WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Lauwarmer Wurstsalat mit Geflügel-Leberkäse

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Geflügel-Leberkäse
6 EL Öl
4 EL Essig
2 TL Senf
Salz und Pfeffer
Petersilie
1 Bund Radieschen
1 Zwiebel
4 Gewürzgurken
4 Brezeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 637 kcal, 39 g Fett, 42 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Lauwarmer Wurstsalat mit Geflügel-Leberkäse

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 den Geflügel-Leberkäse in 2 EL Öl von beiden Seiten je 3 bis 4 Minuten anbraten, bis er…



3. …kross schön ist. Etwas auskühlen lassen und in Streifen schneiden.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Lauwarmer Wurstsalat mit Geflügel-Leberkäse



4. Dann Essig, 4 EL Öl, Senf, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie verrühren.



5. Anschließend Radieschen und Gurken in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen in in feine Streifen schneiden. Alles mit den Geflügel-Leberkäsestreifen und dem Dressing mischen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Lauwarmer Wurstsalat mit Geflügel-Leberkäse

6. Und jetzt heißt es nur noch: An guadn und lauwarmen Wurstsalat mit Geflügel-Leberkäse mit Laugenbrezel genießen.





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-geflügel.de**