

## **Weißwurstsalat**

Einfaches, schnelles Rezept, mit der Campingküche leicht zu machen

**Für 2 Portionen:**

300 g Weißwürste, Münchner  
10 Radieschen  
ein Stück weißer Rettich, ca. 10 cm  
4 EL Schnittlauchröllchen  
2 EL Weißwurst-Senf, süßer Senf  
4 EL Weizenkeimöl  
2 EL Weißweinessig (Balsamico bianco)  
Salz  
Pfeffer



### **Zubereitung :**

Für den Weißwurstsalat die Weißwürste pellen, vierteln und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Radieschen und den Rettich waschen, den Rettich schälen. Radieschen und Rettich in dünne Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Salz und Pfeffer in den Essig geben und mit dem Schneebesen schlagen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Senf dazu geben und das Öl mit dem Schneebesen einschlagen bis alles emulgiert. Noch mal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Weißwurst, Radieschen, Rettich, Schnittlauch mit dem Dressing mischen und anrichten.

Dazu gibt es Brezeln oder Roggenbrot.