

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #105

mit Susanne Nett – die „Rezeptsucherin“

Sommerlicher Worschtsalat mit Tomaten und Limette

Zutaten (für 6 Personen):

1,5 kg Fleischwurst im Ring
1,2 kg Tomaten, gemischt
(Cherrytomaten, Mini
Rispen Tomaten, Cocktail-
strauchtomaten klein, ...)
3 Schalotten
4 St. Frühlingszwiebeln
2 Biolimetten
1 EL körniger Senf
Pfeffer aus der Mühle
Salz (Fleur de Sel)
Zucker
Frische Kräuter
Fruchtiges Olivenöl
Weißer Balsamicoessig
Baguette oder Landbrot



Zubereitung:

Zuerst die Tomaten waschen und halbieren. Fleischwurst in hauchdünne Scheiben schneiden.

Schalotten und Frühlingslauch fein schneiden und zusammen mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Senf, Essig und Öl, Limettensaft und den fein gehackten Kräutern in einer Schüssel zu einer Marinade vermengen.

Dann Tomaten und Wurstscheiben in die Marinade geben und alles gut durchmischen.

Worschtsalat mind. ½ Std. im Kühlschrank durchziehen lassen und dann mit Brot servieren.

Viel Spaß beim nachkochen!

Eure Susanne Nett

