

# Rezept des Monats

## Rettich-Weißwurst-Salat

400g	Rote Rettich oder Radieschen
300g	Weißwurst oder Lyoner
2	Rote Zwiebel
2	Gewürzgurken
2 EL	Süßer Senf
4 EL	Weißweinessig
8 EL	Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

Die Rettiche waschen, putzen, evtl. schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit etwas Salz bestreuen und 15 Minuten stehen lassen.

Inzwischen die Weißwürste in kochendes Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt ca 8 Minuten ziehen lassen. Häuten und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln. Die Gewürzgurken fein würfeln.

Senf, Essig und Öl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geputzten Schnittlauch fein schneiden und mit den Essiggurken dem Dressing hinzufügen.

Evtl. können auch noch gekochte Kartoffeln hinzugefügt werden.

*Guten Appetit wünscht*

Fa. Ludwig Lutz  
Schützenstraße 1  
86424 Dinkelscherben

*Ihr Partner für Tisch und Küche.*