

Salat mit Weißwurst und Käse

Zutaten

- 5 Weißwürste
- 200 g Brie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Öl
- 1 EL Essig
- 2 EL Weißwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Weißwürste müssen ca. 10 Minuten in heißem Wasser ziehen, ehe man sie enthäuten kann. Danach sollen sie erkalten und in Scheiben geschnitten werden.

Währenddessen würfelt man den Käse und schneidet die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe.

Das Dressing ergibt sich aus dem Essig, dem Öl und den Wein.

Dann werden die Wurstscheiben, die Käsewürfel und der Frühlingslauch in einer Schüssel miteinander vermengt und das Dressing darüber geschüttet.

Alles noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

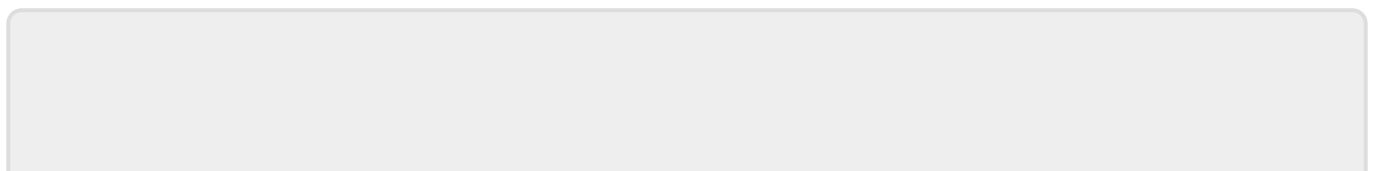
Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Vorspeisen](#), [Salate](#), [Weißwurst](#), [Weißwein](#), [Essig](#), [Frühlingszwiebeln](#), [Brie](#), [bayrisch](#)]



From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrepte/vorspeisen/salate/salat_mit_weisswurst_und_kaese

Last update: **11.11.2023 20:15**

