

Domsalat: Gemüse-Wurst-Salat mit Brezel-Croûtons

- 1 Brezel
- etwas Butter
- 3 Snackmöhren
- 1 saure Gurke
- 1 Bratwurst
- 2 EL Zwiebeln
- 50 g Kartoffeln
- 50 g Süßkartoffeln
- 100 g blanchiertes Gemüse
- Bratöl
- 3 EL Limettensaft
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Sojasoße
- 3 EL Olivenöl

Brezel in Würfel schneiden und in Butter in einer Pfanne anbraten. Beiseitestellen.

Snackmöhren klein schneiden, saure Gurke längs in dünne Streifen schneiden und aufrollen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Bratwurst in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne in Öl von beiden Seite scharf anbraten. Zwiebeln und Gemüse dazugeben und garen. Mit den Möhren und Brezelwürfel vermischen und auf Teller verteilen.

Für das Dressing Limettensaft, Ahornsirup, Sojasoße und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Abschmecken und über den Salat geben. Mit den Gurkenröllchen dekoriert servieren.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 10.08.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen