

Wiener-Radieschen-Salat

Zutaten:

2 große Bund Radieschen
2 Bund Lauchzwiebeln
1 Dose (300g) Wiener Würstchen
Pfeffer, 1/4 l Brühe
4 EL Essig, 3 EL Öl

Zubereitung:

Radieschen putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Würstchenscheiben vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Alles mischen. Aus Pfeffer, Essig, gekochter Brühe und Öl eine pikante Marinade über den Salat geben und einrühren, verrühren und 15 - 20 Minuten ziehen lassen, danach noch mal abschmecken.

Beilage: z.B. frisches Fladenbrot

