



## Bayrischer Wurstsalat



### Zutaten:

125 g Fenchel  
300 g Lyoner  
6 EL Olivenöl  
nach Bedarf Pfeffer  
1 Bd Radieschen  
100 g Rucola  
nach Bedarf Salz  
3 EL Zitronensaft



PEUGEOT Pfeffermühle Paris in  
Buche natur mit justierbarem  
Mahlgrad



Appolia Auflaufform rechteckig in  
tiefblau



Continenta Salatschüssel aus  
Akazienholz



Küchenprofi Gemüse-Hobel  
Professional



PEUGEOT Holzmühle Isen für  
Langpfeffer, natur

1

Die Lyoner-Wurst in dünne Streifen schneiden.

2

Fenchel und Radieschen fein hobeln oder in kleine Stücke schneiden.

3

Das Olivenöl mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

4

Die Wurststreifen zusammen mit dem Fenchel, den Radieschen und der Ölmischung vermischen.

5

Den Rucola unterheben und alles servieren.

Wie auch bei der Weißwurst passen Senf, Obadzda und (alkoholfreies) Bier ideal zum Wurstsalat.