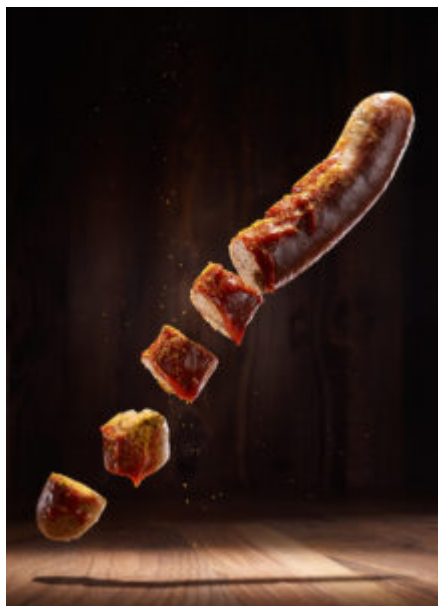




## **Bratwurst auf knackigem Salatbett mit Senf-Vinaigrette**

Zutaten:

4 Wurst-Basar Bratwürstchen

je 1 rote und gelbe Paprikaschote

3 Lauchzwiebeln

1 kleiner Kopf Radiccio

2 Romana-Salatherzen

4 EL kaltgepresstes Rapsöl

2 EL weißer Balsamessig

2 TL süßer Senf

Salz, schwarzer und weißer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Gemüse und Salat waschen, putzen und zerkleinern: die Paprikaschoten in Streifen und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, Radiccio und Romanasalat in mundgerechte Stücke zerpfücken. Gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Wurst-Basar Bratwürstchen bei mittlerer Hitze rundum goldbraun grillen, dabei mehrmals wenden.

Inzwischen Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Den Salat damit übergießen, gut durchmischen und anschließend auf einer Platte anrichten.

Die Würstchen vom Grill nehmen, auf das Salatbett geben und sofort servieren.