



Alle unterstrichenen Zutaten kommen von der Höhenberger Biokiste oder dem Höhenberger Biomarkt in Velden/Vils.



## Deutschland (Bayern)

**Bunter Wurstsalat (von den Kindern in der Schule zubereitet)**

**Zutaten:** 1 rote Paprikaschote, 1 kleine Salatgurke, 1 Bund Radieschen oder ein Stück Rettich, 250 g Geflügelfleischwurst, 1 rote Zwiebel, gehackte Petersilie, 2 TL scharfer Senf, 1 TL geriebenen Meerrettich aus dem Glas, 3 EL Apfelessig, 3 EL Rapsöl, Salz & Pfeffer

**Beigabe:** Grüne Salatblätter

**Geschirr:** 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Schüssel, Salatbesteck, 1 Sieb

Die Paprikaschoten halbieren und entkernen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Radieschen (Rettich) und Gurke waschen und abtrocknen. Gurke mit einem Sparschäler in Streifen schälen, sodass grüne Streifen entstehen. Dann die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Ebenfalls die Radieschen (Rettich) in dünne Scheiben schneiden.

Die Geflügelfleischwurst von der Haut befreien und in Scheiben schneiden. Die Scheiben dann in Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Fleischwurst, Zwiebeln, Gurke und Radieschen (Rettich) vermengen.

Den Senf und Meerrettich mit dem Essig, Salz & Pfeffer und der Petersilie in einer separaten Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Dann etwas Rapsöl dazu, ebenfalls verrühren bis eine cremige Sauce entsteht. Vorsicht unter den Salat mischen und sofort servieren.

**Anrichten auf einem Teller :** Salatblätter auf dem Teller verteilen, den angemachten Salat darauf. Dazu passt eine Scheibe Vollkornbrot

