

Wurst im Glas

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 2 Personen

- 2 Cervelats
- 80gr Feta
- 6 reife Cherry Tomaten
- Blattsalat, grün oder gemischt
- 2 EL gehackter frischer Schnittlauch
- 2 EL feingehackter Petersilie
- Selbstgemachte Mayonnaise (empfohlen). Man kann aber auch gekaufte Mayo nehmen.
- 4 EL Rapsöl
- 80gr Nature Joghurt
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Saft von halber Biozitrone
- Verschiedene Sprossen als Deko
- 2 mittelgrosse Einmachgläser (5dl)

Cervelats in kleine Würfel oder Stückchen schneiden. Ebenfalls den Feta. Blattsalat waschen und klein zupfen. Cherry Tomaten klein schneiden und dann alles vorsichtig mischen.

Joghurt, Mayonnaise, Rapsöl und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen cremig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den fein gehackten Schnittlauch und Petersilie unterrühren. Die Zutaten im Glas anrichten und die Sauce dazu reichen. Mit den Sprossen ausdekorieren.

Viel Spass beim Nachkochen und lass es dir schmecken.

Food-Buddy's