

Schwarzwurst Carpaccio mit Meerrettich-Joghurtdressing



Herzhaftes zum Vesper

Schwarzwurst verträgt sich wunderbar mit Meerrettich. Als extravaganter Wurstsalat nenne ich es heute Carpaccio, da jede Scheibe liebevoll und leicht übereinander liegend auf Teller ausgelegt wird. Das ergibt ein wunderschönes Schwarzwurstgemälde. Dazu ein fruchtig-würziges Meerrettich-Joghurtdressing und Laugenstangen vom Bäcker um die Ecke.

Eine traumhaft heimische Delikatesse. Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Schwarzwurst Carpaccio mit Meerrettich-Joghurtdressing**":

Zutaten

- 500 g Schwarzwurst, dünn geschnitten
- 2 Zwiebeln, rot
- 200 g Joghurt
- 70 g Sahne-Meerrettich
- 50 g Apfelmus
- 4 Esslöffel Apfelessig
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Honig
- Salz und Pfeffer

- Kleine Salatblätter zum Anrichten
- Wer möchte: frisch geriebener Meerrettich zum Anrichten
- Laugenstangen oder Brezeln zum Servieren

Zubereitung

Vier Teller mit dünn geschnittenen Schwarzwurstscheiben und kleinen Salatblättern auslegen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Aus Joghurt, Sahne-Meerrettich, Honig, Apfelmus, Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Das Dressing über die Schwarzwurstscheiben verteilen.

Nach Belieben mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen.

Dazu Laugenstangen oder Brezeln reichen.