

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.