

# Bayerischer Weinkäse-Salat mit Brezn-Chips



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für den Salat:

- 4 kleine runde bayer. Weinkäse, à 62,5g (z.B. von Bauer)
- 240 g Lyoner oder Fleischwurst
- 2 Paprika, gelb & rot
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Radieschen

### Für die Marinade:

- 3 EL Apfelessig
- 2 EL süßer bayer. Senf
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 1 TL Chiliflocken, mild
- 4 EL Pflanzenöl
- Salz

### Außerdem:

- 2 Laugenstangen oder Brezn, vom Vortag
- Pflanzenöl
- 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten



Zubereitungszeit  
30 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Den Weinkäse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Lyoner in Streifen schneiden. Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Radieschen in feine Scheiben hobeln und alles zusammen in einer Schüssel mischen.
2. Für die Marinade alle Zutaten verrühren, mit Salz würzen und den Salat damit marinieren.
3. Laugenstangen oder Brezn in dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit etwas Öl beträufelt im Ofen goldbraun rösten.
4. Die Brezn-Chips kurz vor dem Servieren unter den Salat heben, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.