

MÜNCHNER WEISSWÜRSTE

mit einem Hauch
von Italien



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

3 Münchner Weißwürste –
die Besten!, gehäutet
1/2 l Weißbier
1 Packung Rucola
1 Stück Parmesan, frisch gehobelt
8 Cocktail-Tomaten
80 g Pinienkerne
3 EL Kapern
Puderzucker
Balsamico
Olivenöl
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1. Münchner Weißwürste im Weißbier ca. 8-10 Minuten kochen, häuten und der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Auf einem Teller oder einer Platte anrichten.
2. Pfanne mit Puderzucker bestreuen und die Pinienkerne mit den Kapern und Cocktail-Tomaten anrösten und karamellisieren. Mit dem Balsamico ablöschen. Die Hitze zurückdrehen und das Olivenöl in die Reduktion einrühren.
3. Die Marinade mit dem Rucola mischen und auf den Weißwurst-Streifen anrichten. Zum Schluss Parmesankäse über das Ganze raspeln und mit Salz und Pfeffer würzen.