



Mediterraner Weißwurstspieß

Zutaten für 4 Portionen (Vorspeise): 2 Weißwürste, Kirschtomaten, 1 Apfel „Pink Lady“, Rucola, Balsamico, Butter,

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer, Holzspieße, 1 Esstlöffel, 1 Sieb ,1 kleiner Topf, 1 Pfanne

Rucola waschen und etwas klein rupfen. Tomaten und Apfel waschen. Den Apfel in Würfel schneiden (nicht größer wie die Tomaten).

Weißwurst im heißen nicht kochendem Wasser warm ziehen lassen. Aus dem Topf nehmen, gut abtropfen lassen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.

Weißwurst, Tomate und Apfelwürfel abwechselnd aufspießen.

1 Pfanne aufsetzen und die Butter darin zerlassen. Die Spieße kurz von allen Seiten anbraten.

Den Rucola auf einem Teller verteilen und mit ein paar Spritzern Balsamico marinieren. Nun den Spieß aus der Pfanne auf dem Rucola anrichten.

Dazu passt ein Stück Fladenbrot

