



## GOURMET FLAMAND WURSTSALAT

### Zutaten:

200g Fleischwurst  
½ Bund Radieschen  
1 Bund Dill  
10 Minzblätter  
1 Schalotte  
20 ml Blutorangenbalsam (gibt ´s bei Gourmet Flamand  
20 ml Olivenöl

### Zubereitung:

Die Fleischwurst in sehr feine Scheiben oder Streifen schneiden. Ebenso die Radieschen sehr fein in Scheiben schneiden. Die Schalotte und die Kräuter sehr fein hacken. Alles vermischen. Jetzt den Balsamessig und das Olivenöl vermischen und über den Salat geben. Alles mit der Hand vermischen und etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur ziehen lassen. Mit einem Dillzweig garniert servieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.