



## **Bruzzer extra würzig mit Radi-Salat**

1 Packung WIESENHOF Bruzzler extra würzig  
1 Packung WIESENHOF Geflügel Bacon  
2 Schalotten  
1 EL Öl  
100 ml Brühe  
2 EL süßer Senf  
4 EL Weißbier  
2 EL Apfelessig  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
250 g Rettich  
10 Radieschen  
1 kleiner Apfel  
1 kleiner Topf Eichblattsalat  
1/2 Beet Gartenkresse

### **Schritt 1**

Schalotten fein würfeln, in dem heißen Öl glasig dünsten. Pfanne vom Herd ziehen, Brühe, Senf, Weißbier und Essig einrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt 2**

Rettich schälen, Radieschen waschen und putzen, Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Rettich, Radieschen und Apfelviertel in dünne Scheiben hobeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alles mit der warmen Vinaigrette mischen.

### **Schritt 3**

Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Unter den Rettichsalat heben.

### **Schritt 4**

Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bacon in kleine Stückchen brechen, Kresse vom Beet schneiden. Beides über den Salat streuen.

### **Schritt 5**

Bruzzer knusprig grillen und mit dem Radi-Salat servieren.