Gemischte Vorspeisen-Platte mit Wurst, Salat und Kürbis

Zutaten für Wurst und Kürbis (für 4 Personen):

· 8 Scheiben Salami
· 8 Scheiben Pastrami
· 1 Glas eingelegter Kürbis
· 4 Scheiben Bauernbrot
· Butter
· alternativ: Schmalz

Grundlage für diese Vorspeise sind regionale Wurstwaren wie Lammsalami und Pastrami vom Tafelspitz. Man kann natürlich auch anderen Aufschnitt nach Geschmack verwenden. Einige Zeit vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch nicht zu kalt ist.

Die Kürbiswürfel aus dem Glas nehmen, abtropfen lassen und auf Zahnstocher oder Spieße für Fingerfood stecken.

Brot in mundgerechte Stücke schneiden und nach Wunsch mit Butter oder Schmalz bestreichen.

Zutaten für den Salat:

· 2 Handvoll gemischter Blattsalat
· alternativ: Wildkräuter-Salat
· 2 TL Birnensenf
· 2 TL Akazien-Honig
· 20 ml Balsamico
· 50 ml kaltgepresstes Rapsöl
· Salz
· aus der Mühle: Pfeffer

Salat waschen und trocknen. Für das Dressing alle restlichen Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Salat geben und vermischen.

Sendetermin: 25.11.2024
Koch/Köchin: Dörte Wolfgramm-Stühmeyer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen