

# MARLEY SPOON



## Jausenplatte mit saurer Wurst,

Radieschenaufstrich und Käse



20-30min



2 Personen

Heute wird's besonders traditionell bei Marley Spoon: Eine deftige Jausenplatte mit würziger Knackwurst à la "saure Wurst", herzhaftem Radieschen-Topfen, Schnittkäse und kernigen Roggenbrötchen. Ein Glas Wein dazu und schon haben wir ein Feierabend-Feeling wie im Heurigen! Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- Feldgurke
- Topfen <sup>7</sup>
- Radieschen
- Knacker
- Gouda, in Scheiben <sup>7</sup>
- Zwiebel
- Tomaten
- Roggenaufbackbrötchen <sup>1,7</sup>
- Laszlos Gulaschgewürz
- frische Petersilie
- Kürbiskernöl

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- Sparschäler
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

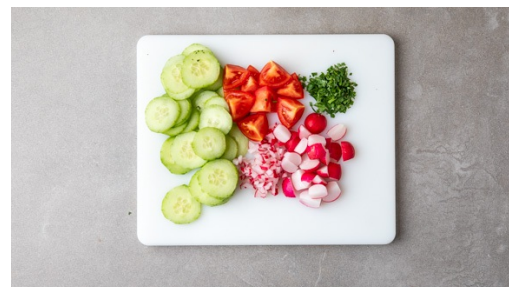
## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 42.7g, Eiweiß 46.5g, Kohlenhydrate 66.0g



### 1. Brote aufbacken

Die **Brote** entweder auf dem Toaster oder im Backrohr bei 190°C Umluft ca. 3-4Min. aufbacken.



### 2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Gurke** waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** je nach Größe vierteln oder achteln. Die **Radieschen** putzen und **3 Radieschen** klein würfeln, die übrigen **Radieschen** vierteln. **Petersilie** ohne harte Stiele fein hacken.



### 3. Aufstrich zubereiten

**Hälfte** vom **Topfen** mit 2TL der **Gulasch-Gewürzmischung**, 1EL **Petersilie**, gehackten **Radieschen** und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Abschmecken und wenn nötig nachwürzen. Bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen.



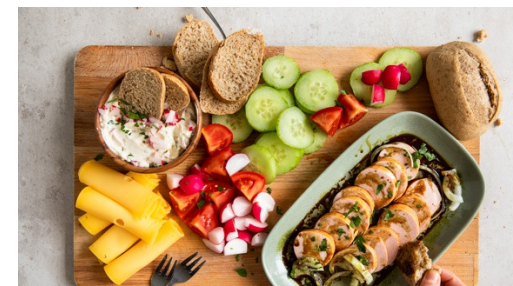
### 4. Knackwurst schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in hauchfeine Streifen schneiden. Die **Knackwurst** in 5mm dicke Scheiben schneiden und auf einem Brett oder einem Teller verteilen und die **Zwiebelringe** darüber geben.



### 5. Saure Wurst vorbereiten

3EL Essig, 1 Prise Zucker, 2EL Wasser und 1-2EL **Kernöl**, oder nach Geschmack Pflanzenöl, verrühren. **Wurst** und **Zwiebeln** mit der Essig-Öl-Mischung beträufeln und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und evtl. mehr Essig nachwürzen, mit übriger **Petersilie** bestreuen. Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, serviert die **Wurst** pur zum **Brot**.



### 6. Anrichten

Auf einem großen Holzbrett den **Käse**, den **Aufstrich**, **Gemüse** aus **Schritt 2** und übrige **Radieschen** anrichten, "**saure Wurst**" und das **Brot** dazu servieren.