



## Wurstzipfel im Backteig mit Brotsalat

### Zutaten:

6	Pouletrauchwürstli
150 g	Mehl
120 ml	Milch
½ Päckchen	Trockenhefe
1 EL	Petersilie
½ l	Rapsöl

### für den Salat

30	Kirschtomaten
6 Scheiben	Weissbrot
1	rote Zwiebel
2 EL	gemischte, gehackte Kräuter
4 EL	Rapsöl
1 EL	Apfelessig
	Salz und Pfeffer zum Würzen

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Die Hefe in lauwarme Milch einrühren. Anschliessend das Mehl und die Petersilie hinzugeben und mit einer Gabel zu einem luftigen Teig schlagen. Den Teig abdecken und min. 2 Stunden gehen lassen.

#### Schritt 2

Während dem der Teig aufgeht, die Tomaten waschen, halbieren und nebeneinander (Schnittfläche nach oben) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Kräutern bestreuen und im Ofen bei 80°C ca. 2 Stunden trocknen lassen.



## **Zubereitung:**

### **Schritt 3**

Das Weissbrot in grobe Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und in eine Salatschüssel geben.

### **Schritt 4**

Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit den getrockneten Tomaten zu den Brotwürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Rapsöl und Apfelessig anmachen.

### **Schritt 5**

Die Pouletrauchwürstli dritteln, in etwas Mehl wälzen (leicht abklopfen) und in den Teig tauchen.

### **Schritt 6**

Das Rapsöl auf 170°C erhitzen. Die Wurstzipfel aus dem Teig nehmen und im heissen Rapsöl ausbacken.

### **Tipp:**

Nach Zugabe des Dressings sofort zusammen mit den ausgebackenen Wurstzipfeln servieren.