



THOMY

SCHWEIZER KULTUR(GRILL)GUT

ZUTATEN

Stk Kalbsbratwürste

g Kartoffeln (festkochend)

Stange Frühlauch

Stk Eier

Bund Radieschen

Stk. Gurke

L Gemüsebrühe

El. Essig

El. Olivenöl

Prise TL Salz

El. THOMY Dijonsenf

ANWEISUNG

Schritt 1 Eier für zehn Minuten kochen, anschliessend in Scheiben schneiden.

Schritt 2 Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 3 Brühe, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Öl mixen und über die Kartoffelstücke giessen.

Schritt 4 Radieschen, Gurke und Frühlauch in dünne Scheiben schneiden und unter die Kartoffeln heben.

Schritt 5 Kalbsbratwurst von beiden Seiten in einer Pfanne oder auf dem Grill ca. vier Minuten braten und mit THOMY Senf servieren.