



Bruzzer veggie Berner-Style mit Radieschen-Salat und gebratenen Zwiebeln

1 Packung Packung Bruzzler veggie Berner Style

1 Beutel Salat Mix

1/2 Bund Radieschen

1 Zwiebel

Oliven-Öl

Salz

Pfeffer

Senf

2 EL Balsamicoessig

3 EL Öl

2 EL Wasser

1/2 TL Salz

1 TL Zucker

Schritt 1

Die Radieschen von den Blättern und Stielen befreien, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den bunten Salat-Mix waschen, trockenschleudern und mit den Händen grob zerpfücken. Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermengen und abschmecken. Danach die Radieschen sowie den Salat in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen.

Schritt 2

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Dann das Oliven-Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und dünsten, bis die Zwiebel-Ringe glasig sind.

Schritt 3

Die Bruzzler veggie Berner Style mit etwas Öl in der Pfanne anbraten, bis die Würstchen goldbraun sind. Anschließend die Bruzzler mit dem Salat, den gebratenen Zwiebeln sowie etwas veganen Senf servieren. Guten Appetit!