

Wurstsalat



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Essig	2 Esslöffel
Zwiebeln	2 Stk.
Paprika, rot	1 Stk.
Schinken	250 g
Käse	300 g
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	3 Stk.
Fleischwurst	250 g
Senf süß / Weißwurstsenf	1 Esslöffel
Frische Kräuter	3 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Käse, Wurst und Schinken in etwa streichholzgroße Stifte schneiden. Paprikaschote putzen, entkernen, waschen und ebenfalls in Streifen schneiden, ebenso die Gewürzgurken. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.

Den Essig mit einer Prise Salz und dem Öl gut verquirlen, den Senf unterrühren, pfeffern und mit den Kräutern mischen. Die Sauce über den Salat geben, locker aber gründlich unterheben und etwas durchziehen lassen.

In Cocktailgläsern oder Schälchen anrichten und mit Petersilienblättchen garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-104-Wurstsalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at