

Wurstsalat

Bunter Wurstsalat ist nicht nur im Sommer ein Hit. Ein leckeres Rezept beliebt bei Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|------------|--|
| 1 Packung | Wurstaufschnitt |
| 160 g | Goudakäse |
| 6 Stk. | Essiggurken |
| 4 Stk. | Tomaten |
| 1 Stk. | Gurke |
| 2 Stk. | Paprika (rot und gelb) |
| 1 Stk. | Frühlingszwiebel |
| 1 EL | Mayonnaise |
| 1 EL | Senf |
| 4 EL | Balsamico Bianco |
| 2 EL | Maiskeimöl |
| 1 Prise | Petersilie |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 4 Scheiben | Schwarzbrot |

Zubereitung

1. Ein bunter Wurstsalat ist auch optisch ein absoluter Hingucker. Zuerst den Käse und die Wurst in möglichst gleichmäßige Streifen schneiden.
2. Die Paprika aufschneiden, von den Kernen befreien und waschen. Von den Tomaten den Stiel entfernen und die Gurke schälen. Danach Essiggurken, rote und gelbe Paprika in Streifen, Tomaten und Gurke in kleine Stückchen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen

und in kleine Röllchen schneiden. Alles zusammen mit Wurst und Käse vermischen.

3. Die ausgewählten Kräuter waschen und klein hacken. Zusammen mit Mayonnaise, Senf, Öl und Essig zu einer geschmeidigen Salatsauce vermengen und notfalls mit Wasser ein wenig verdünnen. Die Marinade über den Wurstsalat schütten, mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und dann ziehen lassen. Vor dem Servieren noch mal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Tipp

Den Wurstsalat mit frischem Brot oder leckeren Brezeln servieren. Um Abwechslung in den Wurstsalat zu bekommen, kann man das Gemüse und den Käse variieren. Superlecker sind auch Radieschen im Wurstsalat.