

## Bunter Wurstsalat nach Mamas Art

Der bunte Wurstsalat nach Mamas Art schmeckt immer noch am besten. Dieses Rezept macht Fernweh vergessen.

**Verfasser:** kochfan

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



Foto: kochfan

### Zutaten

500 g	Fleischwürste
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (gelb)
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rot)
2 Stk.	Lauchzwiebeln
5 Scheiben	Goudakäse
1 Schuss	Weinessig
1 Schuss	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>

### Zubereitung

1. Von der Fleischwurst die Pelle abziehen, der Länge nach aufschneiden und in kleine Streifen schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, abwaschen und ebenfalls in kleine Streifen schneiden.
2. Die Lauchzwiebeln von der ersten Schicht befreien, dünne Röllchen abschneiden, den Gouda vierteln und ebenfalls in Streifen schneiden. Das Ganze in einer kleinen Schüssel mischen.
3. Nun Zucker, Salz, Pfeffer und Essig darüber geben, gut durchmischen und mit Öl übergießen.

## Tipp

Der bunte Wurstsalat schmeckt am besten, wenn man ihn 1 Stunde ziehen lässt. Bei uns zu Hause variieren die Zutaten immer je nachdem, was gerade da ist. Auch Radieschen machen sich sehr gut darin. Sehr lecker auch frischer Schnittlauch in Röllchen obenauf und mit einer frischen Scheibe Butterbrot serviert.