Extrawurst-Salat

Der Extrawurst-Salat ist eine von vielen Rezept Varianten für diese köstliche Jause. Ein schmackhafter Snack für den kleinen und großen Hunger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Extrawurst
150 g	Emmentaler
1 Stk.	Zwiebel (klein)
100 g	Essiggurken
2 EL	Balsamico Bianco
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Extrawurst-Salat** die Wurst und den Emmentaler Käse in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, die Essiggurken in kleine Stücke schneiden.

2. Die geschnittenen Zutaten in einer Salatschüssel vermengen. Essig und Olivenöl hinzu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und durch rühren. Den Extrawurst-Salat auf Teller anrichten.

Tipp

Die Salatteller mit dem leckeren Extrawurst-Salat noch mit hartgekochte Eier, grüne Salatblätter und Tomaten garnieren. Dazu frisches Brot reichen.