Omas Wurstsalat

Omas Wurstsalat ist eine wunderbare Jause für zwischendurch. Das schnelle Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

200 g	Extrawurst (im Ganzen)
200 g	Emmentaler (oder Gouda im Ganzen)
3 Stk.	Essiggurken
1 Stk.	Zwiebel
1.5 Stk.	Paprika (rot, grün, gelb)
	Salz
	Pfeffer
60 ml	Kürbiskernöl (oder Pflanzenöl neutral)
30 ml	Tafelessig
	Schnittlauch (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Die Extrawurst, Käse und Essiggurken in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Paprika zerkleinern. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Das Kürbiskernöl oder Pflanzenöl mit dem Tafelessig vermengen und über **Omas Wurstsalat** gießen. Abschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten und mit klein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tipp

Wer möchte, kann den Wurstsalat noch zusätzlich mit einem hart gekochten Ei garnieren.