

Saurer Wurstsalat

Klasse Rezept für das kalte Büffet: saurer Wurstsalat mit Essiggurken und Käse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

220 g	Extrawurst
220 g	Käse
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Essiggurken
1 Stk.	Paprika
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Kürbiskernöl
1 Schuss	Tomatenessig

Zubereitung

1. Am Beginn für den **Sauren Wurstsalat** die Extrawurst, Käse, Zwiebeln, Paprika und Essiggurken in feine Streifen schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach den Salat mit Essig und Kernöl marinieren und anrichten.

Tipp

Statt Essiggurken kann man beim Sauren Wurstsalat auch Zucchini verwenden.