Wurstsalat mit Mayonnaise

Das Wurstsalat mit Mayonnaise Rezept schmeckt mit einer Scheibe Brot zur jeder Tageszeit. Egal ob zur Jause, zwischendurch im Büro oder zum Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Extrawurst
4 Stk.	Essiggurken
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Sauerrahm
4 EL	Essiggurkerlwasser
	Salz und Pfeffer
	Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **Wurstsalat mit Mayonnaise** die Extrawurst in Streifen oder kleine Würfel schneiden. Die Essiggurken klein würfelig schneiden. Zusammen in eine Salatschüssel geben.

2. Jetzt die Mayonnaise mit Sauerrahm, Essiggurkenwasser, Salz und Pfeffer verrühren. Zum Salat geben und gründlich vermengen. Den Wurstsalat zirka 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Auf Teller anrichten und nach Lust und Laune mit frischen, gehackten Kräutern wie Schnittlauch und Petersilie garnieren.

Tipp

Zum schmackhaften Wurstsalat mit Mayonnaise eine Scheibe frisches Bauernbrot, Weißbrot oder knuspriges Gebäck reichen. Noch zusätzlich zwei hartgekochte Eier zum Wurstsalat geben.