



# Bayrischer Wurstsalat

 Dauer  
15 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Gewürzgurken	80 g
Fleischwurst am Stück	1 St.
Senf	1 Teelöffel
Essig	1 Esslöffel
Sonnenblumenöl	3 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 Teelöffel
Petersilie, frisch	20 g

## Zubereitung

Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Gurken in ein Sieb geben, abtropfen lassen, dabei etwas Wasser auffangen und in Scheiben schneiden. Wurst aus der Pelle lösen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

In einer Schüssel 4 EL aufgefangenes Gurkenwasser, Senf, Essig und Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gurken, Zwiebel und Wurst mit dem Dressing vermengen und durchziehen lassen (ca. 30 Min.). Salat vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	507 kcal		
Kohlenhydrate	9 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	22 g	Fette	42 g