



Bayrischer Wurstsalat

 Dauer
15 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Gewürzgurken	4 St.
Fleischwurst am Stück	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Senf	1 TL
Essig	1 EL
Sonnenblumenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 TL

Zubereitung

Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Gurken in ein Sieb geben, abtropfen lassen, dabei etwas Wasser auffangen und in Scheiben schneiden. Wurst aus der Pelle lösen, in dünne Scheiben und diese in dünne Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Ringe schneiden.

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

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	519 kcal		
Kohlenhydrate	12 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	22 g	Fette	42 g