

## Wurstsalat mit zweierlei Gurken

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min

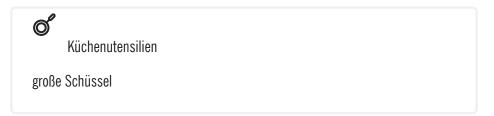




## Zutaten

tur 4 Portionen	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Salatgurken	1 St.
Gewürzgurken	6 St.
Lyoner Aufschnitt	600 g
ÖI	3 EL
Essig	2 TL
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schnittlauch, frisch	10 g
Bauernbrot	4 Scheiben

## Zubereitung



- 1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Gurke waschen, schälen, längs halbieren und entkernen. Gewürzgurken abtropfen und mit frischer Gurke klein würfeln. Lyoner in dünne Streifen schneiden.
- 2. In einer Schüssel 1–2 EL Gurkenwasser, Öl, Essig und Senf verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Gurken und Lyoner zum Dressing geben, gut vermengen und kurz durchziehen lassen.
- 3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Ringe schneiden und zum Salat geben. Wurstsalat auf Tellern verteilen und mit frischem Bauernbrot servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	734 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	50 g