



Rezept

Bunter Wurstsalat

Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- 4 Gewürzgurken (z. B. Goldmarie)
- 150 g Emmentaler
- 200 g Schinkenfleischwurst
- 5 EL Weißweinessig
- 2 EL süßer Senf
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 3 EL Öl
- Zucker nach Belieben
- 1 Bund Radieschen
- 1 süßsaurer Apfel
- 1 Salatrio

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Ringe schneiden. Gurken abtropfen lassen. Käse, Wurst und Gurken in ca. 4 cm lange Streifen schneiden, mit Zwiebeln in eine Schüssel geben.

Essig, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen, Öl unterschlagen, evtl. mit Zucker abschmecken. Radieschen putzen, waschen, fein hobeln. Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Viertel in feine Streifen schneiden, mit Radieschenscheiben unter den Wurstsalat heben. Dressing untermischen, ca. 20 Min. ziehen lassen.

Salatrio putzen, waschen, trocken schleudern, in Streifen schneiden, unter den Salat heben. Nochmals mit Salz, Pfeffer und evtl. Essig abschmecken.