



Wurstsalat

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ergibt: 2 Portionen

Zutatenliste:

200 g Schinkenwurst- Aufschnitt	1 TL Senf
120 g Edamer in Scheiben	4 Essiggurken
1/2 kleine rote Zwiebel	Schnittlauch
3,5 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer
2 EL Weißweinessig	



Zubereitung:

Die Schinkenwurst, den Edamer und die Essiggurken in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Den Schnittlauch nach Belieben in feine Ringe schneiden.

Für die Vinaigrette Öl, Essig und Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zusammen in eine große Schüssel geben und gut vermischen.

Mein Tipp:

Zum Wurstsalat schmeckt ein kräftiges Holzofenbrot besonders lecker.