

WURSTSALAT

FÜR 2 PERSONEN • SCHWIERIGKEITSGRAD: EINFACH

ZUTATEN: 2 Dosen (2x 200 g) Deubler-Lyoner
1 Zwiebel
4 Essiggurken
8 EL Öl (Sonnenblumenöl)
5 EL Essig (Kräuternessig)
8 EL Wasser
1 TL Senf
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- 1.: Zutaten vorbereiten: *Sie benötigen: 1 Schneidebrett, 1 Messer***
Deubler-Lyoner in feine Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden (natürlich können Sie auch weniger Zwiebeln verwenden).
Essiggurken in feine Rädchen schneiden.
- 2.: Fertigstellen und servieren: *1 Schüssel, 1 Salatbesteck***
In einer Schüssel die Soße zubereiten:
Öl, Essig, Wasser, Senf, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben und verrühren.
Deubler-Lyoner-Streifen und Essiggurken mit dem Salatbesteck untermengen,
mit den Zwiebelringen den Wurstsalat garnieren, fertig!

Idee: Zu Wurstsalat schmeckt ausgezeichnet frisches Bauernbrot.

WIR WÜNSCHEN „EN GUADA!“

Idee: Je nach Geschmack können Sie mit Deubler-Käse das Rezept erweitern.
Einfach Deubler-Käse (Sorte je nach Geschmack) in feine Streifen schneiden
und den Wurstsalat damit garnieren oder in den Wurstsalat mit untermengen.