



Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Rote Zwiebel
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 60 g Gewürzgurken
- 600 g Fleischkäse oder Lyoner
- 30 ml Weißweinessig
- 40 ml Rapsöl
- 1-2 EL Senf
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen und trocken tupfen. Etwas davon für die Garnitur zurücklegen und den Rest fein hacken. Gewürzgurken längs in Scheiben und dann in Stifte schneiden. Auch den Fleischkäse oder die Lyoner in schmale Streifen schneiden.

Für die Vinaigrette Essig mit Senf, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl darunter schlagen und die feingehackte Petersilie unterheben.

Wurst, Zwiebeln und Gurken mit der Vinaigrette mischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Anschließend den Salat je nach Geschmack nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Auf tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Dazu können Sie Bauernbrot reichen.

Guten Appetit!

