

Rezept

Badischer Wurstsalat

Ein Rezept von Badischer Wurstsalat, am 28.04.2024

Zutaten

400 g Lyoner oder Fleischwurst (vom Metzger in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden lassen)	3 feste Tomaten (nach Belieben)
1 TL Dijon-Senf	2 weiße Zwiebeln
Salz	5 EL Weißweinessig
6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl	Pfeffer
	1 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Wurstscheiben übereinanderlegen und längs halbieren. Dann die Hälften quer in sehr dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Nach Belieben die Tomaten waschen und quer in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomatenscheiben jeweils halbieren.
2. Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Den Senf mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, dann 5 EL Wasser unterrühren und zuletzt das Öl kräftig unterschlagen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Mit Zwiebeln, Dressing und eventuell den Tomaten zu der Wurst geben. Alles gut mischen und möglichst noch kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Bauernbrot servieren.