

## Rezept

# Fleischsalat mit Limette

Ein Rezept von Fleischsalat mit Limette, am 29.05.2023

## Zutaten

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>1</b> kleine Salatgurke | <b>1</b> Tomate  |
| <b>2</b> Frühlingszwiebeln | 300-400 g Fleischwurst am Stück (z. B. Lyoner, die Menge richtet sich nach dem Hunger)         |
| <b>1</b> Bio-Limette       | <b>100 g</b> Mayonnaise (fertig gekauft; wer mag, nimmt Salatmayonnaise, die ist weniger fett) |
| <b>100 g</b> saure Sahne   | Salz   |
| Pfeffer                    |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurke gründlich waschen oder schälen und der Länge nach halbieren. Kerne aus der Mitte mit einem kleinen Löffel herausschaben. Gurke in kleine Würfel schneiden. Tomate waschen und halbieren. Die Hälften in der Hand leicht zusammendrücken. Die Kerne, die dabei herauskommen, mit einem Messer abschaben und wegwerfen. Tomate ebenfalls würfeln, dabei die Stielansätze wegschneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelbüschel und welke dunkelgrüne Teile abschneiden. Zwiebeln fein hacken oder in dünne Ringe schneiden.
2. Fleischwurst pellen und klein würfeln oder erst in dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden. Die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Eine Limettenhälfte auspressen.
3. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne, der Limettenschale und 1-2 TL Limettensaft gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Fleischwurst mit Gurke, Tomate und Zwiebeln mit der Sauce mischen und probieren. Eventuell nachwürzen und in eine Schüssel füllen. Mit Semmeln (Brötchen) oder Misch- oder Weißbrot essen. Auch fein dazu: knusprige Toastbrotsciben.