

Rezept

# Frühlingsfrischer Wurstsalat

Ein Rezept von Frühlingsfrischer Wurstsalat, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Lyoner (Fleischwurst)	<b>120 g</b> Emmentaler
<b>1 Bund</b> Radieschen	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>120 g</b> kleine Gewürzgurken und 6 EL Gurkensud (Glas)	<b>4 EL</b> Weißweinessig
Salz	<b>2 TL</b> scharfer Senf
<b>2 EL</b> Öl	Pfeffer
	<b>1 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Die Wurst pellen, längs halbieren und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Den Käse in feine Würfel schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Hellgrüne in breite, das Weiße in schmale Schrägstreifen schneiden. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
3. Für das Dressing Gurkensud, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Die vorbereiteten Zutaten in dem Dressing wenden und 30 Min. durchziehen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen.