

Rezept

# Schwäbischer bunter Wurstsalat

Ein Rezept von Schwäbischer bunter Wurstsalat, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Fleischwurst	<b>100 g</b> Emmentaler
<b>100 g</b> Essiggurken (aus dem Glas)	<b>1/2</b> rote Paprikaschote
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Apfel
<b>3 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Weinessig
<b>1 TL</b> Senf	<b>1 TL</b> Zucker
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Wurst häuten und in Würfel oder Streifen schneiden. Den Käse in Würfel schneiden. Die Gurken in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel in Würfel schneiden.
2. Die Saucenzutaten in einer Schüssel mit 3 EL Wasser gründlich verrühren und abschmecken. Alle Zutaten miteinander vermischen und den Salat 10 Min. durchziehen lassen. Dazu schmeckt frisches, knuspriges Brot.