

Rezept

Schwäbischer bunter Wurstsalat

Ein Rezept von Schwäbischer bunter Wurstsalat, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Fleischwurst	100 g Emmentaler
100 g Essiggurken (aus dem Glas)	1/2 rote Paprikaschote
1 Zwiebel	1 Apfel
3 EL Öl	1 EL Weinessig
1 TL Senf	1 TL 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.