

Rezept

Wurstsalat mit Senfdressing

Ein Rezept von Wurstsalat mit Senfdressing, am 15.01.2025

Zutaten

120 g Fleischwurst oder Lyoner	2 Eiertomaten
50 g Senfgurken (aus dem Glas)	je 1/2 TL Dijon- und körniger Senf
1 1/2 EL Weißweinessig	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer
Zucker	1/2 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Wurst in Scheiben, diese in breite, mundgerechte Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, trocknen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Die Senfgurken abtropfen lassen und fein würfeln.
-
2. Den Senf mit Essig und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und ca. 2 Prisen Zucker abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in breite Röllchen schneiden und unter das Dressing mischen. Gut unter die übrigen Zutaten mischen und mindestens 30 Min. durchziehen lassen.