

## Wurstsalat „to go“



Für sonnige Frühlingstage haben wir heute eine praktische Idee für ein mitnehmbares Vesper: **Wurstsalat "to go"**.

Praktisch hierbei ist die Verpackung. Leere Gurkengläser sind ideal um sie mit Wurstsalat zu füllen. Essiggurkenmarinade ist schon passend gewürzt und rundet den Salat perfekt ab. Mit Öl kann gespart werden, da die Schinkenwurst ausreichend Fett mitbringt. Im Glas verteilt sich die Marinade um den Salat, so dass dieser gut durchziehen kann. Eine Gabel kann mit Gummiband aussen angebracht werden. Und in der Arbeitspause, beim Picknick oder beim Abendessen ist im Handumdrehen der Wurstsalat verzehrsbereit. Viel Spaß beim Nachmachen.

Hier die Rezeptur für **Wurstsalat "to go"**:

### Zutaten

- für 2 Personen
- 200 g Schinkenwurst (z.B. Schinkenwurst Stuttgarter Art)
- 100 g Radieschen
- 50 g Essiggurken
- 1 Zwiebel, rot, geschält

- 100 ml Essiggurkenmarinade
- 1 TL Öl
- 1 TL Senf
- Wer möchte: 1 TL Feigensenf
- Etwas Kresse und Schnittlauch
- Etwas Feldsalat
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Schinkenwurst längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und mit Essiggurken und Radieschen ebenfalls in Scheiben schneiden.

In einem Einmachglas Essiggurkenmarinade, Öl, Senf, Kräuter, Salz und Pfeffer geben und verrühren. Dann Wurst, Essiggurken und Radieschen zugeben. Verschließen und gut schütteln. Glas nochmals öffnen und den gewaschenen Feldsalat oben auflegen. Mit dem Deckel verschließen und bis zum Verzehr ziehen lassen.



**Tipp:** Dazu schmecken frische Brezeln