

## Ein ewiger Sommerhit: Wurstsalat mit Paprika



### So schmeckt der Sommer

Ein gut gemachter Wurstsalat ist eine Delikatesse. Vor allem an heißen Sommertagen schmeckt die Kombination aus feinen Wurststreifen und knackigem Gemüse besonders gut. Wir haben heute eine beliebte Variation mit Paprikastreifen, die dem Salat eine wunderbare frische Note verleihen. Wer möchte, kann noch ein paar Maiskörner oder fein gewürfelten Käse daruntermischen. Alles in allem ein sommerlicher Hochgenuss.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Wurstsalat mit feinen Paprikastreifen"**:

### Zutaten

- 500 g Lyoner, in feine Streifen geschnitten
- 150 g Paprika, in feine Streifen geschnitten
- 3 Essiggurken in Streifen geschnitten (plus 5 EL Essiggurkenwasser)
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer

- 1 TL Zucker
- 2 EL geschnittenen Petersilie und Schnittlauch
- Wer möchte: 1 EL Senfkörner
- Extra: Salatstreifen, Kresse oder Kräuter zum Anrichten

### **Zubereitung**

In einer Schüssel 5 EL Wasser, 5 EL Essiggurkenwasser, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Senfkörner und Öl vermischen.

Die Wurststreifen, Kräuter, Paprika-, Zwiebel- und Essiggurkenstreifen hinzugeben und alles vermengen.

1-2 Stunden kühlen und dann auf feinen Salatstreifen oder Kresse servieren.

**Tipp:** Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot.