

## 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.