

Wurstsalat mit Paprika



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.