

GEFLÜGEL-WURST-SALAT

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 600 g Geflügel-Lyoner
- 1 große Zwiebel
- 4 große Essiggurken
- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 rote Paprikaschote
- 300 g Leerdammer
- 6 EL Weinessig
- 1 Prise Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Pfeffer
- 6 EL neutrales Öl
- 1 Bund Schnittlauch

Die Geflügel-Lyoner pellen und in Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Gurken, Tomaten und Paprika würfeln.

Käse in feine Streifen schneiden. Essig, Zucker, Salz, Senf, Pfeffer und 120 ml Wasser verrühren. Öl unterrühren. Wurst, Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Paprika in einer Schüssel mit der Marinade mischen.

Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Mit Schnittlauch bestreuen und fertig zum Servieren.

