MEIN GENUSS



Wurstsalat



It’s a match!

Petersilie sorgt für würzige Frische im Wurstsalat und kann frisch oder getrocknet zugegeben werden.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Lyoner in dünne Scheiben schneiden. Anschließend Zwiebeln, Radieschen und Essiggurken in Ringe schneiden.
2. Sonnenblumenöl, Essig, Wasser und Senf in einer Schüssel verrühren.
3. Nach Geschmack Salz und Pfeffer hinzufügen. Frische oder getrocknete Petersilie zugeben.
4. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
5. Wurstsalat mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Zutaten

600 g Lyoner
2 Zwiebeln
6 Essiggurken
3 Radieschen
12 EL Sonnenblumenöl
8 EL Kräuteressig oder Weißweinessig
12 EL Wasser
2 TL Senf
Salz
Schwarzer Pfeffer
Petersilie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.