



## 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 Kräuternessig 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 21.08.2026.