



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 22.11.2026.