



# Wurstsalat

## Zutaten für 4 Personen:

400 g magere Fleischwurst

2 bis 3 Zwiebeln

50 g bis 100 g Emmentaler

## Für die Marinade:

2 bis 3 EL Essig, Salz

2 bis 3 EL Öl

etwas Senf, 1 Prise Pfeffer

## Zubereitung:

Kalbfleischwurst, Schinkenwurst, Bierschinken, Lyoner o. ä. häuten, in feine Scheiben, Streifen oder Würfel schneiden. Die Wurst mit feingeschnittenen Zwiebelringen oder Zwiebelwürfeln und nach Belieben mit feingeschnittenen Käsescheiben oder -würfelchen mischen.

Die Salatmarinade gut abschmecken, den Wurstsalat damit anmachen, abschmecken, kalt stellen und etwas durchziehen lassen.

Nach Belieben den Salat beim Anrichten mit etwas Pfeffer bestreuen und mit Tomatenscheiben oder Eierscheiben verzieren.