

Bayerischer Wurstsalat

Zutaten (für 4- 6 Personen):

- 2 rote Zwiebeln
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 4 mittelgroße Gewürzgurken
- 300 g Geflügelfleischwurst
- 3-4 EL Weißwein-Essig
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Rapsöl

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Gewürzgurken zunächst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Die Geflügelfleischwurst ebenfalls in schmale Stifte schneiden.

Essig, etwas Salz und Pfeffer verrühren und das Öl sowie die Petersilie hinzufügen. Wurst, Zwiebeln und Gurken mit der Vinaigrette vermengen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Den Salat nochmals abschmecken und mit etwas Petersilie garnieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 23.09.2017

Koch/Köchin: Annika Tiedemann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen