



## Badischer Wurstsalat

Wir benötigen für 4 Portionen:

400 g Fleischwurst, Lyoner, Bierschinken oder Fleischkäse in dünnen Scheiben, 4 Tomaten, wer mag, kann auch eine rote Paprika dazugeben, 2 mittelgroße Zwiebeln, 4 Gewürzgurken, 2TL süßen oder anderen Senf - je nach Geschmack, Essig und Öl nach Belieben, evtl. etwas Brühe, Salz und Pfeffer, ein Bund Schnittlauch

So einfach und schnell geht's:

Tomaten (Paprika) waschen, entkernen, in feine Stücke schneiden. Die Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden oder einfach hobeln. Die Gurken in kleine Stücke schneiden. Die Fleischwurst in feine Streifen schneiden. Alles in eine ausreichend große Schüssel geben.

Essig, Senf, Salz, Pfeffer mit 2EL Wasser verquirlen und das Öl unterschlagen. Über die geschnittenen Zutaten geben und gut mischen.

Mit dem fein geschnittenen Schnittlauch dekorieren – fertig!

Dazu passt frisches Bauernbrot oder Baguette.

Für eine sättigende Mittags- oder Abendmahlzeit kann man den Wurstsalat auch als „Badisches Dreierlei“ servieren. Das heißt, zusätzlich kommen noch Bibiliskäs und Brägele (also Kräuterquark und Bratkartoffeln) dazu.

Für Elsässer Wurstsalat gibt man noch Käsestreifen (Emmentaler, Gruyère oder Comté) hinzu, für die schwäbische Variante Streifen von (harter) Schwarzwurst.



**wünscht guten Appetit!**

