

Bayrischer Wurstsalat

In eine Schüssel schneiden:

2 Teile Lyoner (Fleischwurst) – in Streifen

2 Teile Tomaten - in halbe Scheiben

1 Teil Zwiebeln - in kleine Streifen



Im Schälchen mischen:

Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer,

1 EL Senf

4 EL Kräuternessig o.ä.

5 EL Wasser

In die Salatschüssel zugeben und gut mischen. Mit Petersilie überstreuen. Abschmecken!

(nach einem Rezept aus „Menu“ Band 1, S. 160)

Guten Appetit!