Leckerer Wurstsalat

*Zutaten Salat Zutaten Dressing*

10 dag Leberkäse geschnitten 3 EL Balsamico Essig

10 dag Gouda geschn. 2 EL Olivenöl

1 roter Paprika Salz

1 gelber Paprika Pfeffer

1/8 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 hart gekochtes Ei

*Zubereitung*

Schäle den Knoblauch und Zwiebel und schneide es in möglichst kleine Würfel. Werfe die Würfel in eine Schüssel und verrühre sie mit Olivenöl. Schneide den Leberkäse und den Käse in 3 cm lange Streifen. Paprika waschen, entkernen und in ebenso große Stücke schneiden. Das Ei hart kochen, auskühlen lassen und vierteilen.

Danach schütte alles das du für das Dressing brauchst in eine Schüssel und vermische sie mit der Klobürste. Nein Spaß mit dem Schneebesen. Anschließend füllst du es in Gläser stellst es kalt.

Wenn du Leberkäse nicht magst oder gerade nicht zur Hand hast, kannst du auch eine andere Wurstsorte verwenden. Würziger Käse verleiht dem Wurstsalat einen besonderen Geschmack. Du kannst auch Cocktailtomaten und/oder Schnittlauch untermischen.