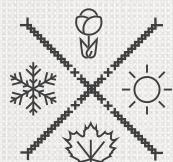


Steirischer Jäusensalat mit Wurst und Käse



Sei amol g'miasig!

ZUBEREITUNG

25 min

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 200 g (Bio)Extrawurst
- 200 g Emmentaler
- 4 große Eissgurkerl
- 1 große Dose/ein großes Glas Linsen (ca. 600 g abgetropft)
- 2 rote Zwiebeln
- 3 EL Essig
- 3 EL Kürbiskernöl
- 3 EL Wasser
- 1 EL Lieblingssenf
- Jodiertes Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Extrawurst, Emmentaler und Essiggurkerl in gleichmäßige dünne Streifen schneiden.
- 2 Zwiebel schälen, halbieren, und in feine halbe Ringe schneiden.
- 3 Linsen aus der Dose nehmen und abtropfen lassen.
- 4 Alles in einer großen Salatschüssel mischen. Essig, Öl, Wasser, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
- 5 Dressing über den Salat geben, gut durchmischen und am besten mit einem guten Stück Bauernbrot zur Jause genießen.

Tipp

Versuchen Sie diese g'miasige Version eines Wurstsalates! Er kann natürlich nach Saison variiert werden und macht satt und zufrieden.