Pikanter Wurstsalat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Fleischwurst in Scheiben, 200 gr mittelalter Gouda in Scheiben, 2 Zwiebeln, je 1 rote und gelbe Paprikaschote, 0,5 Salatgurke, 1 kleines Glas grüne Oliven, 1 kleine Dose Mais, 4 Esslöffel Tomatenketchup, 1-2 Esslöffel Senf, 1 Prise Salz, 4-5 Esslöffel Weißweinessig, 4-5 Esslöffel Fleischbrühe (instant), 4 Esslöffel Olivenöl, 0,5 Bund Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Wurst- und Käsescheiben übereinander legen, in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen. Paprika halbieren, putzen, entkernen und waschen. Paprika und Zwiebeln würfeln. Gurke waschen, putzen, längs vierteln und mit der Schale in 1/2cm breite Stücke schneiden. Oliven halbieren.

Die Zubereitung:

Oliven mit Mais, Zwiebeln, Paprika, Gurken sowie Käse- und Wurststreifen in einer großen Schüssel mischen. Ketchup mit Senf, Salz, Essig, Brühe und Öl zu einer glatten Sauce verrühren, den Salat damit anmachen, 20 Minuten durchziehen lassen. Inzwischen Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Vor dem Servieren unter den Salat heben.