

Wurst - Salat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Lyoner, 200 gr Emmentaler, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 mittelgroße Essiggurken, 4 Esslöffel Sonnenblumenöl, 2 Esslöffel Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf (mittelscharf).

Die Zubereitung:

Lyoner und Emmentaler in Stifte schneiden.

Zwiebel und Essiggurken würfeln.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Öl und Essig miteinander verrühren und mit den Gewürzen und Senf abschmecken.

Diese Marinade über den Salat geben und alles miteinander vermengen.

Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen.

PS: Wer möchte kann dem Salat auch noch einen gewürfelten Apfel dazugeben.