

## Wurstsalat



## EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

- 200g Lyoner (Brühwurst)
- 200g Emmentaler-Käse
- 1 rote Zwiebel, klein geschnitten
- 2 Essiggurken
- 1 rote Paprika
- Oliven
- Tomaten
- Mais
- weiße Bohnen
- Gurken
- Kürbiskernöl
- Essig (z.B.: Tomatenssig)

## ZUBEREITUNG

1. Die Lyoner-Wurst in mundgerechte Stücke, zum Beispiel Streifen schneiden. Den Emmentaler in kleine Stücke schneiden und alles in eine Schüssel geben.
2. Nun ganz nach Belieben andere Zutaten hinzufügen. Mit Kürbiskernöl und Essig marinieren.

**Tipp:**

Das Dressing nicht über den Salat geben, sondern in einer Extraschüssel servieren. So kann sich jeder seinen eigenen Salat ganz nach seinem Geschmack marinieren.

