

Wurstsalat mit Lyoner und Paprika



Zutaten für 3 Personen:

200 g Lyoner am Stück

1/3 einer Gemüsezwiebel

rote, grüne und gelbe
Paprikastücke

Essiggurkenscheiben (optional)

Marinade:

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Zucker

6 EL Weißweinessig

4 EL neutrales Öl

3 EL Gurkenlake

1. Lyoner schälen und
möglichst dünn schnei-
den.

2. Zwiebel in sehr feine
Ringe hobeln. Paprikas-
tücke schälen und fein
würfeln.

3. Marinade rühren, alles
mindestens 30 min ziehen
lassen.

Hinweise:

Abgeleitet vom original
bayerischen Wurstsalat.
Schmeckt auch ohne
Paprika.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15
min, Gesamtzeit ca. 60
min, Brotzeit und Biergar-
ten, kleine Gerichte,
Wurstwaren, deutsch,
bayerisch