

Allgäuer Wurstsalat

Zutaten:

Für den Wurstsalat:

- 600g Fleischwurst
- 2 Zwiebeln
- 250g Emmentaler
- Salz und Pfeffer
- Essig und Öl
- Etwas Wasser

So geht's:

- Aus Wasser, Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade anrichten – die Menge je nach Geschmack abschätzen
- Wurst und Käse grob hobeln und in die Marinade geben
- Mischung etwas ziehen lassen, währenddessen Zwiebeln in feine Ringe schneiden und hinzugeben

Tipp: Der Wurstsalat kann nach Belieben verändert werden.
Gewürzgurken, Radieschen oder Schnittlauch passen herrlich dazu!
Am besten mit einer Scheibe Bauernbrot genießen

