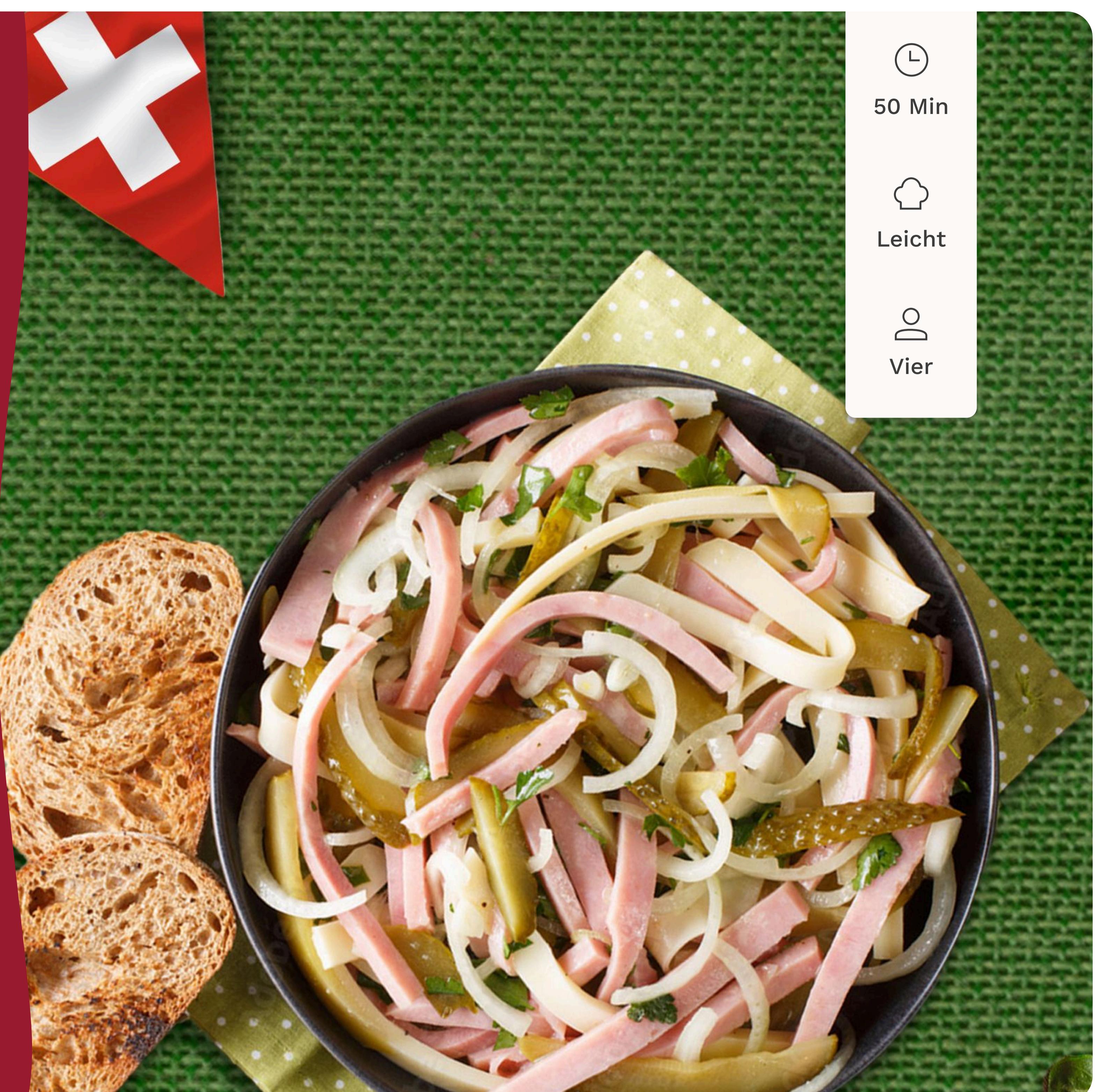


# Herzhafter Wurstsalat mit Herta Fleischwurst

Unser herhaft leckerer Wurstsalat mit Herta Fleischwurst schmeckt alles andere als neutral und bringt jede Menge Stimmung auf den Teller. Die fein abgestimmten Zutaten und die saftige Herta Fleischwurst machen diesen Wurstsalat zu einem echten Highlight bei jeder Mahlzeit.



50 Min  
Leicht  
Vier

## Zutaten

400 g Herta Fleischwurst  
200 g Emmentaler Käse

### OBST & GEMÜSE

1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 große Zwiebel  
4 Gewürzgurken

### ÖL & ESSIG

3 EL Weißweinessig  
2 EL Sonnenblumenöl

### GEWÜRZE

Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Frische Petersilie zum Garnieren  
100 ml Gurkenwasser (aus dem Gewürzgurkenglas)  
1 TL Senf

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Vorbereitung: Die **Herta Fleischwurst** in dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden. **Paprika** entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. **Gewürzgurken** ebenfalls in feine Streifen schneiden. **Emmentaler Käse** in kleine Würfel schneiden.

### 2. SCHRITT

Dressing: In einer Schüssel das **Gurkenwasser, Weißweinessig, Sonnenblumenöl** und **Senf** gut miteinander verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

### 3. SCHRITT

Mischen: In einer großen Schüssel die vorbereiteten Zutaten (Fleischwurst, Paprika, Zwiebel, Gewürzgurken und Käse) vermengen. Das Dressing darüber gießen und alles gut durchmischen, sodass das Dressing gleichmäßig verteilt ist.

### 4. SCHRITT

Servieren: Den Wurstsalat vor dem Servieren etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden. Vor dem Servieren mit frisch **gehackter Petersilie** garnieren.

GUTEN APPETIT

## Nährwerte pro Portion

Energie	450 kcal
Fett	35 g
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	20 g