

Schweizer Wurstsalat



Ein prima Resteessen. Geeignet sind alle Brühwurst-Sorten und alle Hartkäse-Sorten.

Zutaten:	Zubereitung:
Wurstaufschnitt, Wiener, Lyoner, Regensburger etc.	erst in feine Scheiben schneiden, dann in Streifen schneiden.
Hartkäse	ebenso verfahren.
1-2 Essiggurken	ebenfalls erst in feine Scheiben schneiden, dann in Streifen schneiden.
1 Zwiebel	schälen, halbieren, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Alles vermengen und mit
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Essig und optional ein paar Tropfen Öl	anmachen.
Tomaten, Paprika, Salatgurke, Schnittlauch, Petersilie	kann optional zugefügt werden.

Tipp: Gut schmeckt auch Pressack mit Musik also mit Zwiebel, Essig und Öl.

Dazu gibt es kräftiges Bauern-Brot, Brezen oder Vinschgauer Weckerl

Tipp: Sie haben noch Tomaten, Paprika oder Salatgurke im Haus? Immer rein damit in den Wurstsalat.