




Schneller Wurstsalat.

 **10 Min.**  **30 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

g Wurststreste (z.B. Fleischwurst, Kochschinken, Schinkenwurst, Fleischkäse, Salami)

Zwiebel(n)

g Puszta-Salat, abgetropft

ml Honig-Senf-Dressing (z.B. Penny Ready)

Schnittlauchhalme

g Salzbrezeln (z.B. Bravo)

- 1 Die leckeren Wurstscheiben schneidest du so klein, wie du sie haben willst – wir schlagen feine Streifen vor.
- 2 Die Zwiebeln schälen und in dünne Halbmonde schneiden.
- 3 Wurst, Zwiebeln und den Puszta-Salat mit dem Honig-Senf-Dressing mischen. Stell den Salat jetzt für ca. 20 Min. in den Kühlschrank, damit er etwas durchzieht.
- 4 In der Zwischenzeit wäscht du den Schnittlauch, dann trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
- 5 Wurstsalat auf Tellern oder in Schälchen anrichten und mit dem Grünzeug bestreuen.
- 6 Die Salzbrezeln gibt's einfach dazu.