

Wurstsalat mit Käse & Zwiebeln

Einfacher Wurstsalat mit Käse & Zwiebeln

Wenn es bei uns Brotzeit gibt, dann darf ein deftiger Wurstsalat nicht fehlen. Die Zubereitung ist nicht besonders aufwendig und fix erledigt. Zutaten kleinschneiden, mit einem einfachen Essig-Öl Dressing vermengen und fertig ist ein herzhafter Salat mit leckerer Fleischwurst.

Im Normalfall verwenden ich ganz normal Fleischwurst im Ring. In manchen Supermärkten wird die soweit ich weiß auch als Schinken-Fleischwurst deklariert und ist aus Schweinefleisch. Der Wurstsalat lässt sich aber auch gut mit Geflügelfleischwurst zubereiten, was genauso gut schmeckt.

Super einfach & schnell gemacht – Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln & Essig-Öl Dressing

Für den Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln wird die Fleischwurst als erstes klein geschnitten. Ich mache das mit meinem Nicer Dicer, welcher sich dafür super eignet. So ist die Wurst super schnell geschnitten und auch optisch ganz hübsch. Ansonsten könnt ihr die Wurst auch einfach in dünne Streifen, Scheiben oder Würfel schneiden. Die Zwiebel schneide ich feine Streifen und den Käse in Würfel. Alles gut vermengen und mit einem einfachen Essig-Öl Dressing abrunden.

Fertig ist ein deftiger und super leckerer Wurstsalat mit nur

wenigen Zutaten. Dieser macht sich übrigens auch gut auf einem Buffet, zu einer Familienfeier oder als Beilage zu einer Grillparty. Lust auf Veränderung? Dann verpasse deinem Wurstsalat ein paar frische Radieschenscheiben und gehackte Petersilie.

Hier findet ihr weitere Salat Rezepte zum ausprobieren & nachmachen



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Roasted Potato Salad



Burrata Salat



Spicy Egg Salad



Russischer Salat Olivier



Korean Fried Chicken



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)