



Wurstsalat mit der Mandoline

Schwierigkeitsgrad



Ca. 4-6
Portionen



15 Minuten

Zutaten:

650 g	Fleischwurst
400 g	Emmentaler
2	Rote Zwiebeln
6-8	Große saure Gurken
Dressing:	
2 EL	Öl
2 EL	Balsamico Essig hell
5 EL	Gurkenwasser
1/2 TL	Pfeffer
2 TL	Senf
1 EL	Salatkräuter

Zubereitung:

Mandoline auf Einstellung "Streifen schmal, Größe 1" einstellen.

Fleischwurst, Käse und Gurken mit der Mandoline auf dieser Einstellung schneiden. (funktioniert am besten wenn die Sachen gut gekühlt sind)

Alles in die große isolierte Servierschüssel geben..

Mandoline auf "Scheibenschnitt" einstellen, Größe auf 1 belassen und die Zwiebeln auf dieser Stufe in Ringe schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Die Zutaten fürs Dressing miteinander mischen und über den Salat geben. Gut verrühren, etwas durchziehen lassen und mit frischem Brot oder Bratkartoffeln servieren.