

# Wurstsalat-Mix

Nicht nur im Sommer schmeckt Salat. Deshalb habe ich mir vor ein paar Tagen einen leckeren Wurstsalat gemacht. Aber nicht nur irgendein Wurstsalat, sondern einen mit vielen knackigen Zutaten. Dazu ein frisches Baguette und ein Gläschen Weißwein, – das war unwahrscheinlich lecker.





Mit den Zutaten für diesen Wurstsalat habe ich ein wenig gespielt und das genommen, was ich sowieso schon daheim hatte wie Käse, Mais, Tomaten, Paprika und Apfelstückchen. Dieser Salat macht richtig schön satt, und mit Bratkartoffeln ist es auch ein wunderbares Mittagessen. Auf das Dressing habe ich besonders viel Wert gelegt, denn eine gute Salatsoße ist das I-Tüpfelchen, wie ich finde. Dieser Salat wurde mit einer Balsamico-Joghurt-Soße zubereitet. So schön cremig und passt perfekt dazu. Aber hier kommt das Rezept für Euch:







## ***Das Rezept für den Wurstatlat-Mix:***

### ***Zutaten:***

- 200 g Lyoner
- 1/2 Paprikaschote rot
- 1/2 Paprikaschote gelb
- 1 Dose Mais
- 2 Tomaten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 5 Essiggurken
- 200 g Käse (nach Wahl)
- 1 Apfel
- 6 EL Essiggurkenflüssigkeit
- 80 g Naturjoghurt
- 80 g Saure Sahne
- 2 EL Senf
- 1 EL Honig
- 2 EL Worcestersauce
- 4 EL weißer Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- Etwas Salz und Pfeffer

### ***Zubereitung:***

1. Lyoner und Käse in Streifen schneiden.
2. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Paprika, Essiggurken, Tomaten und den Apfel in kleine Würfel schneiden.
4. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben.
5. Naturjoghurt, Senf, Essiggurkenflüssigkeit, Honig und Sahne mit dem Balsamico und dem Öl cremig rühren.
6. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken und über den Salat geben.
7. Nochmal abschmecken und genießen.

***Viel Spaß mit meinem Rezept!***

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**

Keyword: wurstsalat, mittagessen, abendessen, käse, herzhaft, dressing, salat, paprika, würzig, lecker, gemüse







## ***Weitere leckere Salat-Rezepte:***

- [Bunter Nudelsalat](#)
- [Brezel-Leberkäse-Salat](#)
- [Erdbeer-Spargel-Salat und einem feinen Erdnussdressing](#)
- [Eier-Wurstsalat](#)
- [Gurken-Maissalat mit Garnelen](#)
- [Wassermelonensalat mit Oliven und Feta](#)
- [Sommersalat mit gebratenen Avocado](#)
- [Käse Apfel Salat](#)
- [Eier Orangensalat](#)