Gemüse-Wurst-Salat

Für 4 Portionen:

500 g Lyoner Wurst	200 g Gouda	2 rote Zwiebeln
2 kl. Paprikaschoten (rot,gelb)	1/2 Dose Mais (140g)	1/2 Bund Radieschen
6 Gewürzgurken	1 Bund Petersilie	4 EL Öl
6 EL Essig	1 TL Gemüsebrühe, instant	Pfeffer, Muskat, Chili

Schneiden Sie Lyoner Wurst in feine Streifen.

Würfeln Sie Gouda oder Edamer Käse in mundgerechte Stücke.

Schneiden Sie Zwiebeln und Radieschen in feine Ringe.

Würfeln Sie Paprika und Gewürzgurken.

Lassen Sie Mais in einem Sieb gut abtropfen.

Geben Sie alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel.

Würzen Sie den Salat nach Belieben mit Pfeffer, Muskat und Chili.

Fügen Sie Gemüsebrühe, Essig und Öl hinzu und vermengen Sie alles gründlich. Achten Sie darauf, dass das Verhältnis von Wurst zu Gemüse etwa gleich ist.

Lassen Sie den Salat etwa 30 Minuten stehen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

Waschen und zupfen Sie frische Petersilie und streuen Sie diese kurz vor dem Servieren über den Salat.

Variationen:

Ersetzen Sie einige Zutaten durch Karottenscheiben, Brokkoli- oder Blumenkohlröschen.

Fügen Sie ein Glas Mixed Pickles für zusätzliche Würze hinzu.

Tauschen Sie den Gouda gegen Fetakäse aus und heben Sie ein bis zwei Esslöffel Tzatziki unter.

Wenn Sie Fetakäse verwenden, verzichten Sie auf Chili und fügen Sie nach Geschmack ein oder zwei gepresste Knoblauchzehen hinzu.

Mit diesen Schritten bereiten Sie einen schmackhaften und anpassbaren Gemüse-Wurstsalat zu.

NN am 24. September 2025