

**Rezept
der Woche**

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



Bayerischer Wurstsalat

*mit Bio-Bockwurst, Essiggurke, Zwiebel
und Essig-Ölmarinade*

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



**Bayerischer Wurstsalat
mit Bio-Bockwurst, Essiggurke,
Zwiebel und Essig-Ölmarinade**

Zutaten

8 Stück Bio-Bockwürste
2 rote Zwiebel
ca. 5 Essiggurken
½ Bund Schnittlauch

Nach Belieben:

Apfelessig
Rapsöl
Zucker
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Kirschtomaten

Zubereitung

Die Bio-Bockwürste, Zwiebel und Essiggurken in feine Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel die Marinade aus Apfelessig, Wasser, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker anrühren und mit den klein geschnittenen Zutaten vermengen. Anschließend die Kirschtomaten halbieren und unterheben.

In einer tiefen Schale anrichten mit Kirschtomaten und geschnittenem Schnittlauch dekorieren.

Tipp: Der Wurstsalat schmeckt besonders gut zu frischem Holzofenbrot oder frischen Brezen und einem kalten Weißbier.

Guten Appetit!



*Mit Bio-Bockwurst
von Bio Bühler...*

