



# Bayerischer Wurstsalat

## Zutaten

8 Stk Bio-Bockwürste	Nach Belieben:	Salz
2 rote Zwiebel	Apfelessig	Pfeffer
5 Essiggurken	Rapsöl	Paprikapulver
1/2 Bund Schnittlauch	Zucker	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.