



# Kunterbunter Wurstsalat



Video  
momlife.cooking



# Kunterbunter Wurstsalat

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

## Zutaten für 3–4 Personen:

- 300 g Lyoner von Schmäzle in Scheiben oder Streifen geschnitten
- 120 g Emmentaler in Scheiben oder in Streifen geschnitten
- 1/2 Rote Zwiebel
- 5 Radieschen
- 5 Essiggurken
- 5 Cherrytomaten rot
- 5 Cherrytomaten gelb
- 1/3 Salatgurke

## Für das Dressing:

- 6 EL Essiggurkenwasser
- 1 EL Essig
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1TL Senf
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Lyoner ggf. in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Den Emmentaler ggf. in Streifen schneiden und zu der Lyoner geben.

Radieschen, Salatgurke und Zwiebel küchenfertig vorbereiten und in feine Scheiben oder Streifen schneiden.

Die Cherrytomaten waschen und vierteln. Die Essiggurken ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Für das **Dressing** alle Zutaten miteinander in einem kleinen Gefäß verrühren.

Das Dressing über die vorbereiteten Zutaten geben, gut mischen. 5 Minuten ziehen lassen und servieren.

**Guten Appetit!**