

## >> Geflügel- Wurst-Salat <<

*Zutaten (für 4 Personen)*

600 g Geflügel-Lyoner  
1 große Zwiebel  
4 große Essiggurken  
4 mittelgroße Tomaten  
1 rote Paprikaschote  
300 g Leerdammer  
6 EL Weinessig  
1 Prise Zucker  
1/2 TL Salz  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 TL Pfeffer  
6 EL neutrales Öl  
1 Bund Schnittlauch

### **Zubereitung**

Die Geflügel-Lyoner pellen und in Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Gurken, Tomaten und Paprika würfeln.

Käse in feine Streifen schneiden. Essig, Zucker, Salz, Senf, Pfeffer und 120 ml Wasser verrühren. Öl unterrühren. Wurst, Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Paprika in einer Schüssel mit der Marinade mischen.

Mindestens 1 Stunden ziehen lassen.

Mit Schnittlauch bestreuen und fertig zum Servieren.

