

## Deftiger Wurstsalat

### Zutaten (4 Portionen):

- 200 g Fleischwurst
- circa 300 ml Gurkenwasser
- 150 ml Hengstenberg Altmeister
- 2 Schalotten
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL süßer Senf
- 4 Gurken KNAX knackig & würzig oder 1 Glas Hengstenberg Wurstsalat Gurken
- 3 EL Schnittlauch
- Zucker, Salz und Pfeffer

### EMPFOHLENE PRODUKTE:



### Schritt 1: Der Anfang

Schneiden Sie den Schnittlauch in kleine Röllchen, die Kochwurst in feine Streifen, die Zwiebeln in dünne Ringe und die Gewürzgurken in dünne Scheiben. Gießen Sie das Gurkenwasser durch ein feines Sieb und vermischen Sie die angegebene Menge mit dem Altmeister in einem Messbecher.

### Schritt 2: Das Dressing anrühren

Geben Sie Pflanzenöl und den süßen Senf in eine Schüssel und verrühren Sie beides gut. Anschließend geben Sie die Gurkenwasser-Mischung unter Rühren zur Senfmischung und würzen mit Pfeffer, Salz und Zucker nach Geschmack.

### Schritt 3: Alle Zutaten zusammen bringen

Geben Sie die Wurststreifen, die Schalottenringe und die Gurkenscheiben in eine große Schüssel. Gießen Sie das Dressing darüber und vermengen Sie den Salat vorsichtig.



**Schritt 4: Der letzte Schliff**

Wenn Sie den Salat in Portionsschälchen anrichten, streuen Sie Schnittlauchröllchen über den Salat. So schmeckt er herrlich nach einem schönen Sommertag im Biergarten.

**Nährwerte pro Portion:**

1319 kJ / 315 kcal / Eiweiß 8 g / Kohlenhydrate 11 g / Fett 26 g