

Kochen mit Klaus

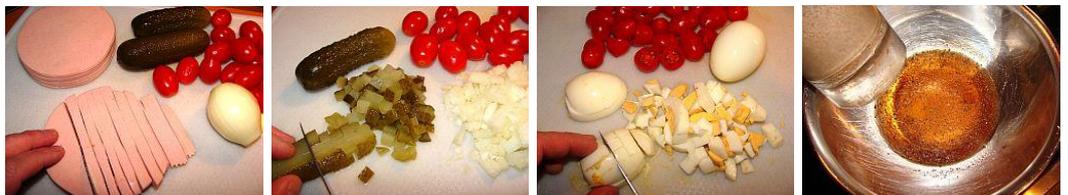
Böhmischer Wurstsalat

Zutaten: (Für 4 Personen)

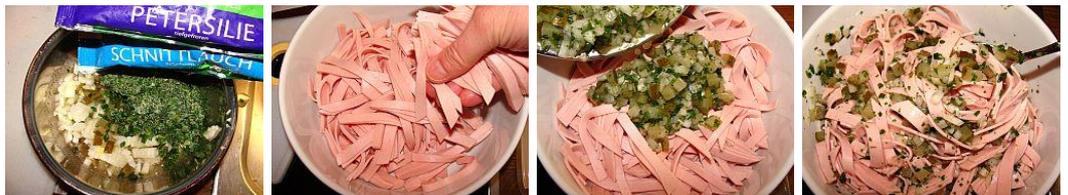
- 400 g Lyoner, 1 Zwiebel, 3 Eier, 20 Datteltomaten, Salz, Pfeffer,
- Zucker, 2 saure Gurken, je 5 EL Essig & Öl, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Lyoner in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen u. mit Gurken klein würfeln. Tomaten halbieren. 2 Eier grob würfeln, übriges Ei vierteln.



2. In einer Schüssel Essig mit 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer u. einer Prise Zucker verrühren. Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Gurken, Zwiebeln u. Kräuter unterheben. 20-30 Min. marinieren lassen.



3. Wurst in eine passende Schüssel geben, das Dressing darunter heben u. 10 Min. ziehen lassen. Eierwürfel u. Tomaten vorsichtig untermischen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, mit Eiervierteln u. Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu knuspriges Bauernbrot genießen.



Erstellt von Klaus am 27.11.2013