

Kochen mit Klaus

Schneller Tomaten-Wurstsalat

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Lyoner in Streifen, 400 g Tomaten, 2 Zwiebeln, 1 Ei, Salz,
- Pfeffer, 1-2 TL Senf, 4 Essiggurken, 4 EL Gurkenwasser, 4 EL Essig,
- Maggi, 5 EL Öl, 1 TL Zucker, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. einige Ringe von einer Zwiebel abschneiden, Rest mit Gurken klein würfeln. Tomaten waschen u. in Spalten schneiden. Ei hart kochen, auskühlen lassen u. vierteln.



2. Essig mit 3 EL Wasser, Gurkenwasser, Salz, Pfeffer, Senf u. Zucker verrühren. Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Gurken, Zwiebeln u. Kräuter unterheben. 1 Std. marinieren lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Maggi abschmecken.



3. Wurst u. Tomaten in ein Gefäß geben, das Dressing unterheben u. 30 Min. kühl ziehen lassen. Alles in eine Servierschüssel füllen, mit Eiertvierteln, Zwiebelringen u. Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Brot servieren.

