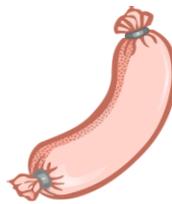


# Bayerischer Wurstsalat



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 600 g Fleischwurst</li><li>• 150 g Gewürzgurken</li><li>• 2 große Zwiebeln</li><li>• 2 EL Essig</li><li>• 3 EL Öl</li><li>• Salz, Pfeffer</li></ul> <p>Dazu schmeckt ein herzhaftes Schwarzbrot.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fleischwurst und Gewürzgurken in Scheiben schneiden.</li><li>2. Ebenso die Zwiebeln in Scheiben schneiden und zusammen mit Fleischwurst und Gewürzgurken in eine Schüssel geben.</li><li>3. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer Marinade zubereiten und über den Salat gießen. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.</li></ol>

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied