

# Wurstsalat mit Lyoner und Paprika



## Zutaten für 3 Personen:

200 g Lyoner am Stück

1/3 einer Gemüsezwiebel

rote, grüne und gelbe  
Paprikastücke

Essiggurkenscheiben (optional)

## Marinade:

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Zucker

6 EL Weißweinessig

4 EL neutrales Öl

3 EL Gurkenlake

1. Lyoner schälen und  
möglichst dünn schnei-  
den.

2. Zwiebel in sehr feine  
Ringe hobeln. Paprikas-  
tücke schälen und fein  
würfeln.

3. Marinade rühren, alles  
mindestens 30 min ziehen  
lassen.

## Hinweise:

Abgeleitet vom original  
bayerischen Wurstsalat.  
Schmeckt auch ohne  
Paprika.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15  
min, Gesamtzeit ca. 60  
min, Brotzeit und Biergar-  
ten, kleine Gerichte,  
Wurstwaren, deutsch,  
bayerisch