

# Pikanter Wurstsalat



## Zutaten für 4 Portion(en)

- 2 Stk. Cervelatwurst (alternativ: 200g Fleischwurst)
- 1 Stk. Essiggurke
- 1 EL Kapern
- 1 Zehe(n) Knoblauch
- 1 Stk. Ei
- 3 Stange(n) Petersilie
- 2 Stange(n) Liebstöckel
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise(n) Currypulver
- 2 EL Gemüsewürfel
- 4 EL Kräuternessig
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Arganöl
- 1 Hand voll Blattsalate
- 1 Prise(n) Salz

## Zubereitung

Essiggurke, Kapern, Petersilien- und Liebstöckelblätter klein hacken, sowie den Knoblauch pressen. Zutaten mit Curry, Zitronensaft und Salz und den Gemüsewürfeln in eine Schüssel geben, mit dem Essig-Öl-Gemisch ergänzen.

Etwa 2 Stunden ziehen lassen. Am Schluss das hartgekochte, gehackte Ei dazugeben.

Die Salatblätter in ein Schälchen legen, die Würste schälen, in Scheiben schneiden und gut mit der Vinaigrette vermischen, im Schälchen mit den Salatblättern anrichten.

### einfache Zubereitung

**Zubereitungszeit 15 Minute(n)**

Quelle: [www.kochrezepte.de](http://www.kochrezepte.de)