

## #01\_BAYERISCHER WURSTSALAT

Wir haben extra mal 100 g Wurst mehr aufgeschrieben, weil ihr beim ersten Schritt garantiert nascht...

*für 2 Personen*

**Einkaufsliste:** 500 g Fleischwurst, 1 Zwiebel, 1 Gewürzgurke aus dem Glas, 1 Apfel, 3 El Sonnenblumenöl, 2 El Weißweinessig, ½ Bund frische Petersilie (notfalls einfach weglassen), Salz und Pfeffer.

**Küchengeugs:** Messer, Gabel, zwei Löffel, große Schüssel, Suppenteller.

**Pack's an:**

1. Fleischwurst pellen, in Scheiben und in Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in Ringe schneiden.
3. Gurke aus dem Glas fischen, in kleine Würfel schnibbeln.
4. Apfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse rausschneiden und den Rest ebenfalls klein würfeln.
5. Alles in eine große Schüssel geben und mit zwei Esslöffeln durchmischen.
6. Weißweinessig, Öl, Salz und Pfeffer in einen Suppenteller geben und verrühren - klappt ziemlich gut mit einer Gabel.
7. Das Dressing in die große Schüssel über Fleischwurst, Zwiebeln, Gurke und Apfel gießen. Durchrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Wer hat krempelt eine Alufolie darüber.

**Tipp:** *Dazu Brot essen. Ein Bier passt auch ziemlich gut.*