

Bayerischer Wurstsalat

Zutaten für
4 Personen



ZUTATEN

6 Regensburger
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
6 EL Essig
6 EL Öl

ZUBEREITUNG

Würste längs einschneiden und die Haut abziehen, dann in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden und zu den Wurstscheiben geben und aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten. Marinade über den Wurstsalat geben. Wurstsalat eine halbe Stunde ziehen lassen, dann noch einmal abschmecken.

