



Genuss-Rezept

Wurstsalat Westfalia

Zutaten für 4 Personen

300 g	Gutfried Geflügel-Fleischwurst „Räucherfrische“
5	kleine, gelbe Baumtomaten oder Cocktailtomaten
2	mittelgroße Zwiebeln
1 TL	Zucker
100 ml	Kräuternessig
1 kleines	Glas Gewürzgurken
5 EL	natives Olivenöl
1 kleines	Bund glatte Petersilie
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die Gutfried Geflügel Fleischwurst in sehr dünne Streifen schneiden. Tomaten waschen, vierteln, den Strunk abschneiden und in Würfel schneiden. Einige Viertel zum Dekorieren beiseite legen.

Zwiebeln pellen, halbieren und in Kleinwürfeln. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, von den Stielen zupfen und klein hacken. Alle Zutaten zu der Geflügel Fleischwurst in eine Salatschüssel geben und mischen.

Aus Essig und Öl eine Vinaigrette rühren, über den Wurstsalat geben und bis zum Servieren im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren noch einmal umrühren, abschmecken und zu deftigem Bauernbrot servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Portion: 360 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Kohlenhydrate, 28 g Fett

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de