Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Wurstsalat – mediterran

Zutaten:
Für 6 Portionen:
400 g Leberkäse (nicht ganz zu dünn aufgeschnitten), 300 g Wienerwurst,
500 g gekochte Erdäpfel, 3 mittelgroße Tomaten, 5-6 Cocktailtomaten,
½ grüner Paprika, 4 hartgekochte Eier, 5 Stk. Essiggurken, 16 Stk. entsteinte grüne Oliven,
1 TL Kapern, 4 Sardellenfilets
Für die Marinade:
200 ml Öl, 80 ml, 70 ml Weißweinessig, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle,
evtl. noch etwas Essiggurkenessig

Zubereitung:
Für die Marinade Essig, Öl und Senf in einer Schüssel gut versprudeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Erdäpfel noch warm schälen, in Scheiben schneiden, mit der Marinade vermischen und ziehen lassen. Leberkäse und Wienerwurst in Streifen schneiden. Paprika, Essiggurken und Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden und alles zusammen unter den lauwarmen Salat mischen. Oliven in Scheiben schneiden, Sardellenfilets in Streifen schneiden und mit den Kapern untermischen. Evtl. mit etwas Essiggurkenessig gut abschmecken. Danach den Salat im Kühlschrank gut durchziehen lassen.
Vor dem Servieren durchmischen und mit halbierten Cocktailtomaten und geviertelten Eiern anrichten.

Schärdinger
Trachten Wichtlstube