

# Schneller Wurstsalat

mit **herzhafter Krakauer**



*... beste Wurst!*

## Zutaten:

---

300 g Krakauer  
1 Zwiebel  
1 Paprika  
1/2 Glas Zigeunersauce  
Pfeffer aus der Mühle  
Petersilie

*- 10 min Zub. - 10 min Ges.*

Schneller Wurstsalat schmeckt besonders gut, wenn man Krakauer mit Knoblauchgeschmack verwendet.

Krakauer in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben. Eine etwas größere Zwiebel pellen, in feine Würfel schneiden und über die Krakauer streuen. Grüne Paprika halbieren, von weißen Kernen und Häuten befreien, in Würfel schneiden und mit der Krakauer mischen. Zigeunersauce aus dem Glas zum Wurstsalat geben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Salz oder andere Gewürze sind nicht erforderlich, da die Zigeunersauce bereits würzig genug ist. Kurz vor dem Servieren fein gehackte Petersilie, wie oben auf dem Bild zu sehen, über den Wurstsalat streuen. Schneller Wurstsalat lässt sich sehr gut auch in größeren Mengen vorbereiten, da er zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1-2 Tage haltbar ist. Dann sollte man die Zwiebeln allerdings erst am Tag der Feier zum Wurstsalat geben, da sie so besser verträglich sind und nicht bitter werden.