



# Wurstsalat mit Geflügel-Mortadella

## *Zubereitung*

1. Schinken Spicker und Käse in feine Streifen schneiden. Gewürzgurken in Stifte schneiden. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Tomaten halbieren.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Aus Essig, Senf, Zucker, Öl, Pfeffer und Salz eine Sauce rühren, über den Salat geben und vermischen.
3. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Blattsalat in mundgerechte Stücke zupfen, auf Tellern anrichten und Wurstsalat darauf geben. Mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt: Bauernbrot

## *Zubereitungszeit*

ca. 30 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 2 Personen*

- 3 Packungen Schinken Spicker Geflügel
- 100 g Käse in Scheiben (z.B. Emmentaler, Gouda)
- 2 kleine Gewürzgurken
- 2 rote Zwiebeln
- 70 g Cocktailtomaten
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- ½ TL Zucker
- 6 EL Öl
- Pfeffer, Salz
- ½ Bund Schnittlauch
- einige Blätter Blattsalat

## *Nährwerte pro Portion*

3012 kJ (720 kcal)

31 g Eiweiß

63 g Fett

6,6 g Kohlenhydrate