



Räuchern & Kochen by Bohni

Salat & Gemüse

Lumpensalat

Region: Süddeutschland

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Wartezeit: 1 Stunde

Benötigtes Zubehör:

Messer, Schneidebrett, Schüssel, Salatbesteck

Zutaten: Für ca. 2 Personen

200 g Lyoner (Fleischwurst)

200 g Rotwurst (Blutwurst)

200 g Käse (der Käse sollte aromatisch und fest sein, Gouda eignet sich nicht!)

1 Lauchzwiebel

2 Essiggurken

1 rote Paprika

Pfeffer, Salz, Kräuter

Essig zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Wurst und den Käse in Streifen schneiden (ca. 2mm breit)

Die Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Die Paprika und die Gurke in kleine Würfel schneiden. Das Ganze mischen und nach Geschmack mit Essig, Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Den so fertigen Lumpensalat, abgedeckt, 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dazu passt hervorragend ein Baguette oder ein Ciabatta Brot, aber genauso gut schmeckt der Lumpensalat mit Bratkartoffeln

Guten Appetit!

