

Kochen mit Klaus

Griechischer Wurstsalat

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Lyoner am Stück, je 1 rote & weiße Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer,
- 2 EL Zucker, 6 EL Olivenöl, 250 g Paprika-Mix, 250 g Feta, 6 EL Essig
- 6-8 Essiggurken, 20 g schwarze Oliven, 8 EL Gurkenwasser,
- je 2 TL Oregano, Majoran, Thymian, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Lyoner in Stifte schneiden, in einer Schüssel kühl stellen. $\frac{1}{2}$ Zwiebel in Ringe schneiden, Rest mit Gurken klein würfeln. Feta klein, Paprika grob würfeln. Ei hart kochen, auskühlen lassen u. längs vierteln. Oliven in Ringe schneiden.



2. Essig mit 4 EL Wasser u. Gurkenwasser verrühren. Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Gurken, Zwiebelwürfel u. Kräuter unterheben, 1 Std. marinieren lassen.



3. Wurst, Paprika, Oliven u. Feta in einer Schüssel vermischen, Dressing unterheben u. 30 Min. ziehen lassen. Mit Eierteilern, Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette oder Ciabatta servieren.

