

## Erdäpfel – Wurstsalat

### Zutaten:

Für 6 Portionen

250 g Krakauer, 500 g Erdäpfel (speckig), 250 g Fisolen, ½ roter Paprika, ½ gelber Paprika, 1 Bund Radieschen, 1 rote Zwiebel, 2 Eier (hart gekocht), Petersilie, einige Salatblätter

Marinade: 3 EL Essig, 1 EL Senf, 4 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Worcestersoße, 1 EL Obers oder Mayonnaise

### Zubereitung:

Fisolen und Erdäpfel weich kochen. Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden. Fisolen in 3 cm Stücke schneiden. Wurst und Paprika in Streifen schneiden. Radieschen und Zwiebel in Ringe schneiden.

Für die Marinade:

Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer versprudeln. Worcestersoße und Obers zugeben. Evtl. mit Wasser nach Geschmack verdünnen.

Schüssel mit Salatblättern auslegen. Erdäpfelscheiben darüber verteilen.

Fisolen, Krakauer, Radieschen, Paprika und Zwiebel schichtweise darauflegen.

Mit Eierspalten garnieren. Zuletzt die Marinade über den Salat verteilen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lassen.

**Tipp:** Es eignen sich auch andere Wurstsorten!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!