

Wurstsalat auf Essigknödel

Zutaten:

4 Semmelknödel vom Vortag
1 kleine Zwiebel
1 Ring Lyoner
etwas heiße Brühe

Dressing:

6 EL Apfelessig
4EL gutes Öl
Salz, Pfeffer, Zucker
1 TL süsser Senf

Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln und mit der Brühe übergießen.
Die Wurst in Scheiben schneiden, ebenso die Knödel.
Die Zutaten für das Dressing und die Zwiebel gut vermischen.
Auf Tellern oder einer Platte die Knödel fächerförmig anrichten und die der Hälfte der Marinade darüberggeben.
Darauf folgt die Lyoner in gleicher Weise. Ebenfalls mit der Soße würzen und mit Petersilie garnieren.

Gut schmecken lassen!