



Mediterraner Wurstsalat

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rustikal, „schmackig – herzhaft – bunt“. Einfach und schnell gemacht, eignet sich besonders zu Grillfesten

Zutaten

- 150 g Fleischwurst in Blättern
- 150 g Salsiccia oder Cabanossi in Scheiben
- 150 g gekochter Schinken kleinen Blättern
- 2 kleine Frühlingszwiebeln (nur das Weiße) in Ringen
- 1 kleine, rote Paprikaschote in Streifen
- 1 kleine Avocado in Würfeln
- ½ Salatgurke, geschält, entkernt, in Würfeln
- 30 g Rucola, geputzt, in kaltem Wasser „aufgefrischt“, grob gehackt
- 12 schwarze Oliven, entkernt
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- Für den Dressing:
 - 3 El Paprika - Auberginenpaste Aivar (aus der Supermarkt / Feinkostabteilung)
 - 3 - 4 El Olivenöl
 - 3 - 4 El Kräuternessig oder weißer Balsamico
 - 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Dressing:

Schritt2

Zunächst Aivar mit Balsamico, Zitronensaft und Abrieb, mit etwas Salz geriebener Knoblauch, sowie den Gewürzen versetzen und mit dem Olivenöl aufziehen.

Schritt3

Die Fleischwurst, Salsiccia oder Cabanossi und den gekochten Schinken mischen, etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber geben. Die Frühlingszwiebelringe, Paprikastreifen, die Oliven, Gurken - und Avocadowürfel unterheben und mit dem Dressing mengen.

Schritt4

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

15 - 20 min. durchziehen lassen und kurz vor dem Servieren den grob gehackten Rucola unterheben.

Schritt7

Mit Eiern - Sechsteln garnieren und geröstetes Knoblauchbrot dazu reichen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** bunt, grillen, schmackig.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-wurstsalat/>