

Otto allein zu Haus Nr. 2 – Wurstsalat

Portionen = 3

Zubereitungszeit: 25 / 0 = 25 Min.

Zutaten:

- 350 gr. Fleischwurst
- 5 Scheiben Gouda-Käse
- 10 kleine, eingelegte Gewürzgurken
- [4 EL Röstzwiebelöl](#)
- [4 EL Whisky-Balsam](#)
- [2 EL Ottos Landbier-Senf](#)
- 100 ml Wasser
- Salz und Pfeffer nach belieben

Die Fleischwurst, den Gouda und die Gurken in Streifen schneiden. Die anderen Zutaten in Schraubglas geben und kräftig schütteln. Den Inhalt des Glases über die in Streifen geschnittenen Zutaten geben und gut mischen. Fertig ist der leckere würzige Wurstsalat.