

WWW.SAUGUAD-UND-LECKER.DE

# Wurstsalat

Beate Sing  
saugad & lecker

*how to do*

## EINSTELLUNG FÜR WURST UND KÄSE

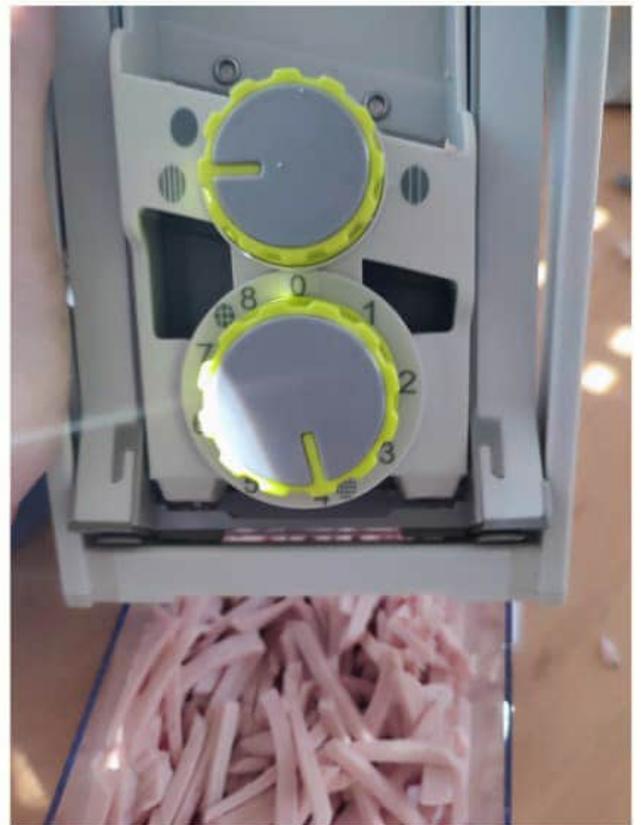
- breite Streifen
- Stufe 4



breitere Streifen

## ZUBEREITUNG FÜR WURST UND KÄSE

- feine Streifen
- Stufe 4



feinere Streifen



## ZUBEREITUNG

für kleine Stücke:

- breite Streifen
- Stufe 3

für Ringe (wie auf dem Bild):

- ganze Scheibe
- Stufe 3



Zwiebeln



## ZUBEREITUNG

für kleine Stücke (wie auf dem Bild):

- feine Streifen
- Stufe 3

für Scheiben:

- ganze Scheibe
- Stufe 3



Essiggurken



Zutaten

## ZUTATEN

- 1 Ring Lyoner
- 200 g Käse am Stück
- 5 große Essiggurken
- Zwiebeln nach Belieben

## DRESSING

- 6 g Salz
- 8 g Zucker
- 1 TL süßer Senf
- 250 ml Wasser
- 80-100 ml Essig
- 2 EL Öl