

Budapester Salat aus dem Thermomix®



© Budapester Salat - Rezepte mit Herz



10 Min



leicht



550 g

Feinkostsalat mit Fleischwurst und feinem Paprikageschmack

Eine deutsche Leidenschaft: Feinkostsalate mit Fleisch, Geflügel, Eiern oder Shrimps - und natürlich Mayonnaise. Dieser leckere Feinkostsalat ist also ein sicherer Tipp für einen Brunch mit Familie und Freunden. Ideal sind sie aber auch als Mitbringsel! Darüber freut sich sicher jeder!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	200 g	Fleischwurst
<input type="checkbox"/>	100 g	Gewürzgurken
<input type="checkbox"/>	100 g	Mayonaise
<input type="checkbox"/>	100 g	Paprika-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Paprikapulver, rosenscharf
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Petersilie zum Anrichten

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, vierteln und in den Mixtopf geben. 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen.
2. Fleischwurst von der Haut befreien und in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben. Gewürzgurken halbieren, dazugeben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. Zerkleinerte Zwiebel, Mayonnaise, Frischkäse und Gewürze dazugeben, 10 Sek./Linkslauf/Stufe 3,5 verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Petersilienblättchen anrichten

Vier weitere leckere Ideen für Feinkostsalate findet ihr hier:

- [Fleischsalat](#)
- [Geflügelsalat](#)
- [Eiersalat](#)
- [Shrimps-Cocktail](#)

Nährwertangaben

Kcal pro EL (20 g): 55 kcal, 2 g E, 5 g F, 1 g KH