

Budapester Salat aus dem Thermomix



© Budapester Salat aus dem Thermomix

🕒 10 Min

👨‍🍳 leicht

🍽️ 550 g

In unserem [Frühlingsheft 2/2019](#) stellt Sybille tolle Rezepte für leckere selbst gemachte Feinkostsalate vor. Hier ein weiterer Knaller zum gleich nachmachen. Guten Appetit!
Auf Sybis Youtube-Kanal findet ihr weitere Videos: [Zaubernixe auf YOUTUBE](#)

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 | Parpikapulver, 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

Nährwertangaben

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