Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Wurstsalat

Zubereitung

Extrawurst und Paprika in Streifen, Zwiebel in Ringe und Essiggurkerl in Scheiben schneiden. Die Zutaten für die Marinade in ein gut verschließbares Glas geben, Deckel drauf, kräftig schütteln und über die Wurst, Zwiebel, Paprika und Essiggurkerl geben. Mit Schnittlauch garnieren.
In Streifen geschnittener Hartkäse kann ebenfalls unter den Wurstsalat gegeben werden.

Zutaten

- ½ kg Extrawurst
- 1 Zwiebel
- 1 grüner Paprika
- Essiggurkerl
- 1 TL Estragonsenf
- 4 EL Weißweinessig
- 5 EL BONA Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch