

WURSTSALAT „QUICKIE“

© Rezept: Q.food.tastic.eats 2024

*Normale Männer sind keine Ernährungswissenschaftler!
Normale Männer sind niemals Vegetarier oder noch schlimmer!
Normale Männer lieben es etwas schärfer ...!*

Welcome back in der Serie „Wenn Männer kochen! - Staffel 2“

Staffel 2 – Episode 1: Es muss SCHNELL gehen! Wir bereiten einen leckeren Wurstsalat zu. Ihr wisst ja: Knoblauch, Zwiebel, Kren. Das „Männer-Brainfood-Top-Trio“, welches in fast allen Männergerichten mit dabei sein sollte. Auch hier! Knoblauchzehe, rote Zwiebel, ein paar Tropfen schwarzes Knoblauch-Chili und als absolutes Geschmackshighlight ein paar eingelegte Knoblauchblüten vom Paradeiserkaiser in Frauenkirchen, Seewinkel ...

Quickie: laut Wikipedia „eine im Vergleich zur üblichen Zeitdauer sehr verkürzte Aktion“. Nett ausgedrückt. Wir wissen, dass die Hauptbedeutung eine „schnelle Nummer“ meint mit stark verkürztem Vorspiel oder ganz ohne. Ich habe erkannt, dass dieser Wurstsalat all diese Voraussetzungen erfüllt: das „kurze Vorspiel“ war der kurze Einkauf, nachdem beim Öffnen der Kühlschrantür die meisten Zutaten „hier“ gerufen haben :-)) Gesamtdauer vom Anfang bis zum Ende keine 30 Minuten, kommt euch wohl auch bekannt vor ...

*Die Einkaufsliste ist ausgelegt für drei Personen:
3 Knackwürste – 4 Eier – 4 Kirschtomaten – 100 g Gouda in Scheiben
2-3 Essiggurken – Oliven – Kapern – 3-4 Knoblauchblüten
für das Dressing: etwas Essig, Olivenöl, scharfer Senf, Salz, eine mittlere rote Zwiebel, eine Knoblauchzehe*



ZUBEREITUNG

- Eier hart kochen, dauert ca. 20 Minuten, in der Zwischenzeit ...
- ... Knacker, Gouda, Essiggurken, Tomaten klein schneiden und in eine große Schüssel geben ...
- Zwiebel und Knoblauch grob schneiden. **Männer weinen nicht!** Wir zerkleinern sie in einer Maschine, zB Mixer.
- Die fertig gekochten Eier kalt abschrecken, schälen, klein schneiden und ab in die Schüssel ...
- Dressing: in einer kleinen Schüssel Salz, Senf, Essig & Öl vermengen, die Zwiebel und Knoblauch einrühren.
- **Wer es etwas pikanter möchte:** ein paar Tropfen schwarzer Knoblauch-Chili dazu!
- Dressing über den Wurstsalat geben und gut vermischen. Für etwa 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen, durchziehen lassen.
- Wir servieren der Lady auf einem schönen Teller und reichen Gebäck dazu.
- Außerdem passt ein gut gekühlter **GV** (steht hier für **Grüner Veltliner**), trocken, klassisch ausgebaut, 12,5 % ...
- Quickie Ende. Wer möchte, kann eine rauchen gehen ...



Auf unserer [Homepage](#) bzw. Video.Blog (V.LOG)

findet ihr die Serie „Wenn Männer kochen! - Staffel 2“ sowie ein kurzes Video zur einfachen Zubereitung.