

Benötigte Zutaten

2	Eier
300 g	Fisolen
2	Bergkäse
1	Zwiebel
1	Salatgurke
1	Paprikaschote rot
250 g	Premium Sauerrahm
1 EL	Mayonnaise
2 Bund	Schnittlauch
	Essig
	Öl
	Salz, Pfeffer

Bierkutschersalat

Ideal für heiße Sommertage

Anleitung

1. Die Eier hart kochen, kalt abschrecken, schälen und vierteln

2. Die Fisolen in Salzwasser bissfest kochen.

3. Die Würste in dünne Scheiben schneiden, mit Zwiebelringen in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze kurz anbraten.

4. Die Paprikaschote in dünne Streifen, die Salatgurke in Scheiben schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten