



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Wienertsalat

Sosisli Salata



4 Wiener
5 Essiggurken
15 Pilze (gekocht)
3 EL Mayonnaise
2 Lauchzwiebel
1 TL Salz
1 Spitzpaprika

- # Die Wiener der Länge nach in vier teilen, dann der Breite nach in kleine würfelförmige Teile schneiden.
- # In sehr wenig Öl halbdurch braten.
- # Pilze in Zitronen-Salzwasser kochen, dann abtropfen lassen und in 5-6 Teile schneiden.
- # Essiggurken genauso wie die Wiener zuschneiden.
- # In eine Rührschüssel die angebratenen Wiener, die Pilzschnitte, Essiggurken, Spitzpaprika und Zwiebel hineingeben.
- # Auf das ganze Mayonnaise hinzugeben und gut vermischen.

Tipp: In der Mayonnaise und der angebratenen Wiener ist bereits reichlich Öl enthalten, so dass nicht extra Öl verwendet werden muß.