



„Tussi Fleischsalat“

mit Rote Beete Streifen, feiner Schinkenwurst,
Meerrettich & Walnüssen

Frische Zutaten:

Für 1 Kg:

500g	Feiner kalter Leberkäse oder Schinkenwurst (in Scheiben)
200g	Essiggurken + etwas Gurkenwasser
200g	Mayonnaise
60g	vorgegarte Rote Beete
40g	Geröstete Walnüsse
2 EL	Meerrettich
1 EL	Honig
20 g	„Tussi-Zauber“ Gewürzmischung

Zubereitung:

1. Leberkäse oder feine Schinkenwurst vom Metzger des Vertrauens in dünne Scheiben aufschneiden lassen, diese Scheiben noch einmal halbieren und auch in Mundgerechte Streifen schneiden
2. Essiggurken & gegarte Rote Beete ebenso in feine Streifen schneiden
3. Mayonnaise, Meerrettich, Honig & „Tussi – Zauber“ mit einem Schuss Gurkenwasser in einer großen Schüssel glatt rühren
4. Anschließend Wurst, Gurken & Rote Beete Streifen hinzufügen und gut vermischen
5. Mit gerösteten Walnüssen ausgarnieren
6. Anrichten & Fertig!

Nadine's Tipp:

Der „Tussi Fleischsalat“ schmeckt super auf frischem Bauernbrot oder frischen Brötchen!

Er eignet sich auch perfekt als kleine Vorspeise!