

# Wurstsalat

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>2</b>	Paar Knacker
<b>4</b>	Eier
<b>2</b>	Spitzpaprika
<b>6</b>	Essiggurken
<b>4</b>	Frühlingszwiebeln
<b>300 g</b>	würziger Käse (z.B. Emmentaler oder Bergkäse)
<b>6 EL</b>	Maiskeimöl
<b>3 EL</b>	Rotweinessig
<b>3 EL</b>	Kikkoman natürlich gebrauchte salzreduzierte Sojasauce
<b>1 EL</b>	Honig

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Eier hart kochen. Knacker in dünne Streifen schneiden. Paprika, Käse und Essiggurken in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in dünne Scheiben schneiden.

### Schritt 2

Für die Marinade Öl, Essig, Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce mit 43% weniger Salz und Honig miteinander vermischen.

### Schritt 3

Vor dem Servieren geschnittene Zutaten mit der Marinade vermischen, 15 Minuten ziehen lassen und servieren.