



Italienischer Wurstsalat

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

500 g Leberkäse (oder Schinken od. Extrawurst), 200 g Gauda, ½ roter ½ grüner und gelber Paprika, 1 Zwiebel, 3 große Essiggurkerl

Marinade:

2 EL Mayonese, ½ Becher Joghurt, ½ Becher Sauerrahm, 1 TL Senf, Essiggurkerlessig, Salz, Pfeffer, Kräuter fein schneiden (Basilikum, Schnittlauch, Petersilie)

Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mavr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Obermaier*	Freundling 8	4904 Atzbach	0676/7244774
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer* ** ***	Traschwand 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter**:

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl* **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/7446
Familie Grausaruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philipsberg 3	4690 Schlatt	07673/ 4246
Familie Niedermaier* **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/9177222
Familie Spitzer*	Traschwand 1	4882 Oberwang	06233/8376

Gutes Gelingen wünschen:

