

Wurst-Käse-Salat

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 4..6 Cervelats (ca. 500g)
- 300g Emmentaler Käse
- 1 kleine Zwiebel
- 6 Gewürzgurken (am besten deutsche, z.B. Spreewälder Gurken)
- 7 Esslöffel Weisswein-Essig
- 1 Schuss Balsamico-Essig
- 10 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Die Cervelats häuten und dann in ca. 5mm dicke und 5cm lange Stäbchen schneiden. Z.B. längs vierteilen, dann quer halbieren und dann je 4 Stäbchen schneiden.
- Den Käse ebenfalls in die selbe Stäbchenform schneiden.
- Die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel klein hacken.

Zubereitung:

- Aus Essig, Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer eine Salatsauce mischen.
- Alle Zutaten unterrühren und min. 1h ziehen lassen.

Tipp:

- Mit viel Brot servieren.
- Am besten an einem heissen Sommertag.

