

Wurst-Käse-Salat



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 33 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 4** Cervelats vom Schweizer Schwein
- 200 g** Gruyère AOP
- 4** Gewürzgurken
- 150 g** Salatgurke
- 1 Bund** Radieschen
- 1** rote Zwiebel
- 0.5 Bund** Schnittlauch
- 1 EL** milder Senf
- 1 EL** grobkörniger Senf
- 3 EL** Apfelessig
- 3 EL** Wasser oder Bouillon
- 3 EL** kaltgepresstes Rapsöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 557** kcal
- 29 g** Eiweiss
- 6 g** Kohlenhydrate
- 46 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Low Carb

Wurstreste vom Grillabend? Dieser klassische Wurst-Käse-Salat lässt sich auch mit einer gebratenen Kalbs- oder Schweinsbratwurst zubereiten. Die Kalbsbratwurst kann auch ungebraten für den Salat verwendet werden.

Zubereitung

- 1** Haut der Cervelats entfernen. Würste der Länge nach halbieren und in feine Scheiben schneiden.
- 2** Den Käse wenn nötig entrinden und in feine Stifte schneiden.
- 3** Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Salatgurke der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Radieschen rüsten und in feine Scheiben schneiden.
- 4** Zwiebel schälen und hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

- 5 In einer Schüssel beide Senfsorten, Essig, Wasser oder Bouillon sowie Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Alle vorbereiteten Zutaten zur Sauce geben und mischen. Den Wurst-Käse-Salat auf Tellern anrichten und servieren.