Wurst-Käse-Salat

Schweizer Fleisch
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.