

Hörnli-Wurst-Salat



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 35 min

 Aktivzeit: 35 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 4** Cervelats vom Schweizer Schwein
- 200 g** Rüebli
- 2 Zweige** Stangensellerie
- 200 g** Salatgurke
- 150 g** Cherrytomaten
- 1 Bund** glatte Peterli
- 0.5 Bund** Schnittlauch
- 4 EL** Halbrahm
- 5** Weissweinessig
- 1 EL** Senf
- 1 EL** kaltgepresstes Rapsöl
- Salz, schwarzer Pfeffer** aus der Mühle
- 200 g** feine Hörnli

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 522** kcal
- 22 g** Eiweiss
- 41 g** Kohlenhydrate
- 29 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

Das Gemüse im Wurstsalat kann man nach seinen Vorlieben und der Jahreszeit anpassen. Dazu eignen sich alle Gemüse, die man roh essen kann, wie Peperoni, Kohlrabi oder Zucchini usw.

Zubereitung

- 1** Rüebli schälen und in feine Scheiben hobeln. Stangensellerie rüsten und in feine Scheiben schneiden. Gurke der Länge nach halbieren und entkernen. Dann die Gurkenhälften in Würfel schneiden. Cherrytomaten längs vierteln.
- 2** Peterli hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- 3** In einer Schüssel Halbrahm, Essig, Senf und Öl verrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Hörnli in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgiessen und abtropfen lassen.

- 5 Inzwischen von den Cervelats die Haut abziehen, die Würste längs halbieren und in Scheiben schneiden.
- 6 Cervelats, Hörnli, Gemüse und Kräuter zur Sauce geben und mischen. Auf Tellern anrichten und servieren.