

Elsässer Wurst- Käse- Salat

Rezept für 3 Personen

Zutaten:

- 1 gr. Zwiebel
- 250 g Käse (Allgäuer Emmentaler) dünn geschnitten
- 300 g Wurst (Lyoner)
- 4 Gewürzgurken
- 2 ½ El. Weißweinessig
- 2 ½ El. Wasser
- 4 El. Sonnenblumenöl
- 1 Tl. mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- evtl. Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen und längs halbieren, dann quer dazu in Streifen schneiden, sodass Halbringe entstehen. Die geschnittenen Zwiebelringe in kochendes Wasser geben und 2 Min kochen. Dann in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Kurz abtropfen lassen.

Emmentaler und Lyoner in etwa gleichlange und gleichbreite Streifen schneiden. Gut auseinander fächern, damit der Salat später gleichmäßig verteilt ist. Mit den Zwiebeln vermischen. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Für die Soße Essig, Wasser, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf verrühren. Die Salatzutaten mit der Soße vermengen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Nach Geschmack den Salat mit geschnittenen Schnittlauchröllchen servieren!

Dazu passen klassisch Bratkartoffeln!