

Käse-Wurst-Salat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Bergkäse in Scheiben (Comte oder Allgäuer Bergkäse), 500 gr Fleischwurst, 2-3 rote Zwiebeln, 1 Bund Schnittlauch, 6-8 Esslöffel Apfelessig, 2 Esslöffel scharfer Senf, 2 Esslöffel süßer bayrischer Senf, 6-8 Esslöffel Sonnenblumenöl, 250 gr weißer Rettich, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Käse und Wurst fein schneiden. Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden.

Die Zubereitung:

Essig und beide Senfsorten mit etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Öl unterrühren. Käse, Wurst, die Hälfte der Zwiebeln und den Schnittlauch dazugeben und vermischen. Eine halbe Stunde marinieren. Erneut durchmischen und eventuell mit Salz und Pfeffer würzen. Rettich schälen, in sehr dünne Scheiben hobeln. Leicht salzen und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben. Die restlichen Zwiebelringe über den Salat verteilen.