

Schweizer Wurstsalat

Portionen: 2 Personen



Zutaten

- 60 g Emmentaler
- 150 g Fleischwurst
- 50 g Cornichons
- 5 Radieschen
- 1 Zwiebel
- etwas Schnittlauch
- 1 El Senf
- 2 El Weißweinessig
- 3 El Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Prise Zucker
-

Zubereitung

- Käse, Wurst und Cornichons in dünne Streifen schneiden.
- Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben hobeln.
- Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- Senf mit Essig verrühren, Öl unterschlagen und die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Zucker würzen. Alle Zutaten vermischen und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
- Mit Baguettebrot oder einer Brezel und Butter servieren.

<https://deichrunnerskueche.de/2018/08/schweizer-wurstsalat.html>