

Rezepte Stumpfen

Deftiger Wurst-Käse-Salat



🕒 ca. 15 Min.

👤 4 Personen

Dazu passt Blattsalate, Brot, z.B. Bauernbrot, Ruchbrot, Baguette

Zutaten

Fleisch:

4 Cervelas, geschält

Salat:

500 g Brätler (kleine Kartoffeln)

Salz

1 Salatgurke, geschält

200 g rezenter Greyerzer

1 Bund Frühlingszwiebeln

250 g Cherrytomaten, halbiert

1 Hand voll Rucolasprossen oder Kresse

Dressing:

6 EL Olivenöl

3 EL Weissweinessig

2 EL grober Senf

1 Knoblauchzehe, gepresst

1/2 TL Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten des Dressings verrühren und beiseite stellen. Die Brätler halbieren und in Salzwasser 10–15 Min. gar kochen. Abgiessen, in kaltes Wasser geben, auskühlen lassen, abgiessen und gut abtropfen lassen. Die Gurke der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne ausschaben und das Gurkenfleisch schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Greyerzer in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln mit den grünen Röhrchen in feine Ringe schneiden. Die Cervelas in feine Scheiben schneiden. Alles mit Cherrytomaten und Dressing vorsichtig mischen, anrichten und mit Sprossen bestreuen.