

Helmut Gote | Emmentaler Käse-Wurst-Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/09/18/helmut-gote-emmentaler-kaese-wurst-salat

Zutaten für 2 – 4 Personen:

- 350 g Emmentaler Käse
- 250 g Wurst (Fleischwurst, Lyoner, Leberkäse)
- 1 rote Zwiebel
- 1 – 2 Gewürzgurken
- 1 TL mittelscharfer Dijon-Senf
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL milder Weißwein-Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel längs halbieren und quer in sehr feine Streifen schneiden. Wurst, Käse und die abgetropften Gewürzgurken in etwa streichholzgroße Stifte von doppelter Dicke schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Essig und Öl miteinander vermischen und herzhaft salzen und pfeffern. Dann mit allen anderen Zutaten in einer Schüssel gründlich mischen und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Bei Zimmertemperatur mit kräftigem Roggenmischbrot servieren.

Rezept: Helmut Gote