



WURSTSALAT

für 4 Personen
zubereiten: ca. 20 Minuten

Sauce

½ EL Senf
1½ EL Mayonnaise
1 EL Salatkräutermischung
2 EL Weissweinessig
4 EL Rapsöl
1 Zwiebel, fein gehackt
½ Bund Schnittlauch, fein
geschnitten
Salz, Pfeffer

Salat

2–3 Paar Cervelats (z.B.
Burgrain), längs halbiert,
in Scheiben
250 g Rettich, evtl. längs
halbiert, in Scheibchen
100 g Cornichons, in
Scheibchen
120 g Bergblüemli-Käse, in
Stängelchen
200 g Cherrytomaten, halbiert
Wenig Schnittlauch, fein
geschnitten

- 1 **Sauce**: Senf und alle Zutaten bis und mit Öl gut verrühren. Zwiebel und Schnittlauch daruntermischen, würzen.
- 2 **Salat**: Cervelats und alle Zutaten bis und mit Tomaten mit der Sauce mischen, kurz ziehen lassen. Salat anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

Tipps

- Zum Vorbereiten: Der Salat kann ohne die Beigabe von Zwiebel, Schnittlauch und Tomaten einige Stunden im Voraus zubereitet werden. Restliche Zutaten kurz vor dem Servieren daruntermischen.
- Für eine vegetarische Variante die Cervelats durch Tofu ersetzen. Dazu 250 g Tofu in Würfel schneiden, nach Belieben würzen und knusprig braten. Tofuwürfel unter den restlichen Salat mischen und sofort servieren.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

