

Wurst-Käse-Salat

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Salatsauce:

3 EL Essig

Salz

Pfeffer

4 EL Rapsöl

2 EL Schnittlauch, geschnitten

Salat:

250 g Rüeblli, gerüstet, in Stängeli geschnitten

3-4 Cervelats, geschält, längs halbiert, in halbe Scheiben geschnitten

250 g L'Etivaz AOP oder Gruyère AOP, in Stängeli geschnitten

½ Salatgurke, in Scheiben geschnitten

6 Essiggurken, in Scheiben geschnitten

1 Bund Radieschen, gerüstet, in Scheiben geschnitten



Zubereitung

1. Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren.
2. Für den Salat Rüeblli in Salzwasser blanchieren. Abgiessen und leicht auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten zur Sauce geben und mischen.
3. Salat auf Tellern anrichten.

Mit Vollkornbrot servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 762 kcal, 38g Eiweiss, 65g Fett, 7g Kohlenhydrate.