

Zubereitung

Sommerlicher Wurst-Käse-Salat




Nährwert pro Portion:


540 kcal

F 45 g

Kh 9 g

E 26 g

 einfache Zubereitung

 ca. 25Min

 4 Personen

- 1 EL milder **Senf**
- 2 EL **Aceto balsamico bianco**
- 3 EL **Rapsöl**
- 0.5 dl **Gemüsebouillon**
- 3 EL **Joghurt nature**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 1 Bund glattblättrige **Petersilie**
- 0.5 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

- 1 rote **Zwiebel**
- 1 **Gurke**
- 250 g **Datteltomaten**

- 4 **Cervelats**
- 150 g **Gruyère**

Und so wirds gemacht:

1. Senf, Aceto, Öl, Bouillon, Joghurt und Knoblauch in einen Messbecher geben. Petersilienblätter abzupfen, Sauce pürieren, würzen.
2. Zwiebel in Ringe schneiden. Gurke teilweise schälen, längs halbieren, entkernen, in Würfeli schneiden, Tomaten halbieren.
3. Cervelats schälen, längs halbieren, in Scheiben, Käse in Scheibchen schneiden, alles zur Sauce geben, mischen.