

Wurst-Käse-Salat

Sauce

- 2 TL Senf
- ½ EL Mayonnaise
- 2 EL Kräuternessig
- 4 EL Rapsöl
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Salat

- 200 g TILSITER ROT, in Stängeli
- 4 Cervelats, längs halbiert, in Scheiben
- 1 Bund Radiesli, evtl. halbiert, in Scheiben
- 8 Cornichons, längs in Streifen
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Schwierigkeit: leicht

1. Sauce: Senf mit allen Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel gut verrühren. Zwiebel begeben, würzen.
2. Salat: TILSITER und die restlichen Zutaten zur Sauce geben, mischen.

Tipp: Den Salat vor dem Geniessen zugedeckt kurz ziehen lassen.



Nährwerte pro Portion

564
kcal

49 g
Fett

3 g
Kohlen-
hydrate

27 g
Eiweiss

