



Tilsiter-Cervelat-Salat mit Honig-Senf-Dressing

Zubereitung

- Den gewaschenen Blattsalat in eine Schüssel geben.
- Cervelats schälen und in Scheiben schneiden.
- Tilsiter grob raffeln und zu den Cervelats geben.
- Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden. Gewaschene Radiesli zusammen mit den Cornichons in feine Scheiben schneiden.
- Gewaschenen Schnittlauch klein schneiden. Blattsalat, Cervelats, Tilsiter, Zwiebeln, Radiesli und Cornichons zusammen mit Schnittlauch zusammen. Alternativ schichtweise in Gläser füllen.
- Für das Dressing groben Senf und Honig in eine Schüssel geben. Öl und Essig abwechselnd dazu geben und mit einem Schwingbesen kräftig verrühren. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben, gut mischen und geniessen.

Zutaten

Salat	
400 g	Blattsalat
4	Cervelats à 100 g
280 g	Tilsiter grün
8	Radiesli
8	Cornichons
2	Zwiebeln
10 g	Schnittlauch

Dressing	
4 EL	grobkörniger Senf
4 EL	pflanzliches Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
3 EL	Fruchtessig (z. B. Apfelessig)
3 EL	Honig (z. B. Waldblütenhonig)
	Pfeffer aus der Mühle