

Pikanter Käse-Wurstsalat

by Andreas - Sonntag, November 12, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/pikanter-kaese-wurstsalat/>



Geht schnell und schont das Portemonnaie. Der Salat sollte aber einige Stunden durchziehen um, sein volles Aroma zu entfalten.

400 gr. Cervelatwurst

300 gr. Emmentaler

1 rote Paprikaschote

1 Chilischote

3 Gewürzgurken

2 EL gehackter Schnittlauch

4 EL Rapsöl

5 EL Weißweinessig

1 TL Senf

Pfeffer

Salz

Die Cervelatwurst und den Emmentaler in schmale Streifen schneiden. Die Paprikaschote entkernen und zusammen mit der Paprikaschote und den Gewürzgurken fein würfeln. Alles in einer großen Schale vermengen. Für die Marinade das Rapsöl, den Weißweinessig und den Senf verrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen, dann über den Salat gießen und nochmals gut vermischen. Abgedeckt mindestens 2-3 Stunden ziehen lassen.

Dazu passt frisches gebuttertes Bauernbrot sehr gut.

Weitere Empfehlungen:

Gurkensalat mit Borretsch

Borretsch auch Blauhimmelstern oder wegen des Geschmacks der Blätter auch Gurkenkraut genannt, ...

Artischockenherzensalat in Sherrymarinade

Hier mal wieder eine spanische Köstlichkeit. Für diesen Salat habe ich Artischockenherzen aus ...

Rote-Betesalat mit Äpfeln, Frühlingszwiebeln und weißen Bohnen

Da ich ein ausgesprochener Fan von roter Bete und weißen Bohnen bin, habe ich hier mal eine Kom...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station