

Schweizer Wurst-Salat

Für 4 Personen

500 g Schinkenwurst	350 g Schweizerkäse	2 rote Zwiebeln
1 EL scharfer Senf	8 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl
Pfeffer	3 EL Rapsöl	Zucker
Salz	1 Bund Schnittlauch	1 Rettich
1 kleiner Kopfsalat		

Die Wurst und den Käse zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Senf mit der Hälfte Essig und Sonnenblumenöl gut vermischen. Wurst, Käse und Zwiebeln darunter geben, gut vermischen, mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen. Restlichen Essig, Rapsöl, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Salz in ein verschließbares Glas geben.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Rettich waschen und grob raspeln. Schnittlauch und Rettich in eine Schüssel geben, das Dressing über gießen und alles gut vermischen.

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Salatblätter ringförmig auf Tellern anrichten und mit dem Rettich-Dressing beträufeln.

Den Wurstsalat noch mal durchmischen und in der Tellermitte anrichten. Dazu Bauernbrot reichen.

Vincent Klink am 28. Juni 2018