

Süßsaurer Wurstsalat mit Fenchel und Camembert

Für 2 Personen:

200 g Fleischwurst	1/2 Fenchelknolle	1 kleine rote Zwiebel
50 g kernlose weiße Trauben	75 g Camembert	2 EL weißer Balsamico-Essig
2 EL Pflanzenöl	1/2 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Fenchel putzen, waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Trauben waschen und halbieren, Camembert würfeln.

Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Balsamico-Essig, Pflanzenöl, Senf und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Fleischwurstmischung träufeln. Zutaten und Dressing gut vermengen und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Wurstsalat vor dem Servieren noch mal abschmecken.

Alternativ kann dieser Salat auch mit vegetarischer Wurst zubereitet werden.

Christian Henze am 13. September 2019