AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Sommer	Schweiz

WURSTSALAT



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die sommerliche Hausmannskost wird in der Schweiz mit Cervelats zubereitet. Meist werden dem Wurstsalat Käse, vielfach auch Gurken, Zwiebeln oder Gemüse beigegeben. Hier eine simple Variante mit viel Schnittlauch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8 EL	Crème fraîche	4	Cervelat, in halben Scheiben
1 Msp	Senf		
1 EL	Weissweinessig	160 g	Käse, mittelreif, Würfel
1 Bd	Schnittlauch, Röllchen	4	Essiggurken, Würfel
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Crème fraîche, Senf, wenig Essig, Salz und Pfeffer zusammen rühren. Einen Teil des fein geschnittenen Schnittlauchs unterrühren. Den Rest zur Deko beiseite stellen.
2. Servelat in mundgrosse Stücke schneiden und mit der Sauce mischen.
3. Wurstsalat auf den Tellern verteilen und mit dem restlichen Schnittlauch dekorieren.

TIPP: Der Salat schmeckt noch besser, wenn man ihn vor dem Servieren eine halbe Std. in der Kühle ziehen lässt.