

Wurstsalat mit Käse





von: njoy-food

2 Portionen

Zutaten:

250 g Fleischwurst in feine Streifen geschnitten
100 g Emmentaler mind. 30% Fett i. Tr. in feine Streifen geschnitten
4 (250 g) Essiggurke(n) optional (in feine Streifen geschnitten)
3 EL (21 g) Sonnenblumenöl
4 EL (35 g) Essiggurken-Flüssigkeit
1 TL (5 g) Senf mittelscharf
n. B. Pfeffer aus der Mühle
n. B. Salz
n. B. Kräuternessig

Zubereitung

- 1 Wurst, Käse und falls gewünscht, die Essiggurken, in feine, möglichst gleichmäßige Streifen schneiden.
 - 2 Aus dem Senf, der Gurkenflüssigkeit, Sonnenblumenöl ein Dressing zubereiten und mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Falls Sie es etwas säuerlicher mögen, noch Kräuternessig dazugeben.
 - 3 Das Dressing mit dem Käse, der Wurst und den Gurkenstreifen gut vermischen, 2 -3 Stunden durchziehen lassen.
 - 4 Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und am besten mit frischem Baguette genießen.
-  Arbeitszeit: 20 Minuten
Ruhezeit: 3 Stunden
Fertig in: 3 Stunden 20 Minuten
-  njoy-food