Käse-Wurst-Salat von Jan Lagler

Mengen für 10 Personen

500g Käse: Emmentaler, Gruyère, Appenzeller, Tilsiter

3-4 Cervelats

100 ml Essig

200 ml Öl

2 EL Senf

100 g Zwiebeln fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen fein gewürfelt

50 g (Essig) Gurken, gewürfelt

1-2 Bund Petersilie, gehackt

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

1. Aus Essig, Senf und Öl eine Sauce rühren, würzen. Zwiebeln, Knoblauch, (Essig) Gurken und Petersilie unterrühren.

2. Käse in Stäbchen schneiden. Cervelats schälen und längs halbieren, in Scheiben schneiden. Käse und Wurst mit derSauce mischen. 30 Minuten oder länger bei Zimmertemperatur zugedeckt stehen lassen.

VARIANTEN: Cervelats durch in Streifen geschnittenes Siedfleisch ersetzen. Salat mit Oliven, Tomatenschnitzen und Peperonistreifchen anreichern, mit hart gekochten Eiervierteln oder Eierscheiben garnieren.