



Wurst-Käse-Salat

von Fabian Aregger

Mengen für 10 Personen

mit Emmentaler

15 Stück Cervelat	halbieren und in Räder schneiden
500 g Greyerzer	beides in Streifen oder Würfel schneiden
60 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
300 g Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
10 Stück Tomaten	
7 cl Essig	
1.4 dl Öl	
5.0 g Zucker	
8.0 g Salz	
5 cl Wasser	
2.0 g Bouillion	
2.0 g Pfeffer	Aus Essig, Gurkensud, Öl, Salz, und Pfeffer eine Marinade bereiten und über die gemischten Zutaten geben. Untermischen und gut durchziehen lassen (Mehrere Stunden).