Schweizer Wurstsalat

Das Sommergericht für heiße Tage

Zutaten:
Ein Ring 500g Lyoner – Fleischwurst
5 – 6 kleine Gewürzgurken
1 große Zwiebel,
1/2 rote Paprika
100 - 150g Emmentaler
5 – 7 EL milder Balsamico
1 EL dunkler Balsamico Essig
3 – 4 EL Raps oder Sonnenblumenöl
2 EL Zitronensaft
2 EL Gurkenwasser
100 – 120ml Wasser
Etwas Schnittlauch
Salz und Pfeffer und etwas Chiliflocken
Eine Prise Zucker

So funktioniert es!
In eine Glasschüssel oder Serverschüssel
Paprika und Gurke in kleine Würfel schneiden
Zwiebeln in feine Ringe schneiden
Fleischwurst in Scheiben oder Streifen schneiden.
Emmentaler in Würfel schneiden.

Das Dressing!
Ist absolute Geschmackssachen. Ich mag es leicht sauer, eher mild.
Das Verhältnis Essig zu Wasser ist in etwa 50 / 50
Auch die Essig-Wahl ist Geschmackssache.
Hier im Rezept ist es eine eher milde Variante.

Alle Zutaten miteinander vermengen.
Der Wurstsalat sollte, in etwas als ¼ im Dressing liegen.

Mein Tipp!
Der Emmentaler wird auf die einzelnen Portionen dazu gegeben
Im Dressing wird der Käse nach einiger Zeit weich und unansehnlich
Der Salat muss nicht unbedingt ziehen und kann sofort mit einer frischen Scheibe Brot oder Brezel gegessen werden.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481