



WURSTSALAT



ZUTATEN:

2	Scheiben Leberkäs
1	rote Zwiebel
100 g	Emmentaler
10	Cocktailtomaten
10	Cornichons
20 ml	Gurkenwasser
100 ml	Weißweinessig
50 ml	Rapsöl
1 TL	Senf
1 TL	Pfeffer
1/2 TL	Salz
etwas	Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Den Grill oder die Plancha kräftig vorheizen und die Leberkäs-scheiben von beiden Seiten scharf angrillen, bis sie schöne Röstaromen bekommen. Anschließend vom Grill nehmen und vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die rote Zwiebel schälen und in feine Halbringe schneiden. Die Cornichons in dünne Scheiben schneiden, die Cocktailtomaten vierteln und den Emmentaler in feine Streifen schneiden. Sobald der Leberkäs abgekühlt ist, diesen ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben. Für das Dressing Gurkenwasser, Weißweinessig, Rapsöl und Senf gründlich miteinander verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Dressing über den Wurstsalat geben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unterheben. Den fertigen Leberkäs-Wurstsalat abdecken und mindestens ein bis zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen und bei Bedarf nachwürzen.

