

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Gurken

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Fleischwurst (Lyoner oder original Schweizer Cervelat Wurst)
- 200 g Emmentaler
- 1 Zwiebel
- 100 g Gewürzgurken (gern kleine Cornichons aus dem Glas)



Für das Wurstsalat Dressing:

- 3 EL Weißweinessig
- 4 EL Pflanzenöl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- 2 EL Gurkenwasser
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- ¼ TL Salz
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung

1. Schneide die Wurst und den Käse in dünne Streifen. Das geht gut mit einem Eierschneider. In Süddeutschland bekommst sie auch schon vorgeschnitten im Supermarkt.
2. Schäle die Zwiebel. Schneide sie nach Belieben in kleine Würfel oder Ringe. Meine Kinder mögen sie nur, wenn sie möglichst unauffällig sind, daher würfele ich sie klein. Schneide die Gewürzgurken in Scheiben.
3. Verrühre für das Wurstsalat Dressing den Essig mit dem Gurkenwasser, Öl, Senf, Salz und Pfeffer.
4. Gib die Wurst, den Käse, die Zwiebeln und Gewürzgurken in eine Schüssel. Übergieße sie mit dem Dressing und verrühre alles behutsam. Schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab.
5. Stelle den Wurstsalat zum Durchziehen in den Kühlschrank. Am besten schmeckt er erst nach 2-3 Stunden. Nimm ihn etwa 20 Minuten vor dem Verzehr raus, damit alle Zutaten ihre Aromen entfalten können.

Lasst es euch schmecken oder „En guete!“ wie der Schweizer zu sagen mag.

Mein Tipp Garniere den Wurstsalat mit Radieschen und Petersilie. So wird er neben dem Gaumenschmaus auch zum Augenschmaus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

