© FOTO: PROVIANDE

Wurst-Käse Salat

Gesamtzeit: 15 Minuten Zubereitung: einfach

Zutaten 4 Personen

- 4 Cervelat
- 60g Bergkäse
- 1 hartgekochtes Ei
- 2-3 Radiesli
- 1 Essiggurke
- 1/4 Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 3El Sonnenblumenöl
- 2El Obstessig
- Salz und Pfeffer
- Blattsalat

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch hacken und mit Essig und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Cervelat schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden
3. Restliche zutaten (ohne Käse) in etwas kleinere Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben und den Käse mit einer Rösti Raffel dazu reiben.
4. Alles gut vermischen. Auf einem Teller ein Bett mit Blattsalat anrichten und den Wurst-Käsesalat darauf anrichten.

Weissbadstrasse 86 Appenzell Steinegg AI
Telefon 071 787 36 35
Bahnhof Hauptstrasse 21 Speicher AR
Telefon 071 780 01 19
www.appenzellerfleisch.ch

appenzeller fleisch UND FEINKOST