



## Wurst-Käse-Salat

**Gesamtzeit: 45 min Aktivzeit: 15 min Einfach**

### Zutaten 4 Personen

4 Cervelat  
80g Appenzeller Käse mild  
1 hart gekochtes Ei  
2-3 Radieschen  
1 Essiggurke  
½ rote Zwiebel  
1 kleine Knoblauchzehe  
5 EL Hergetos Olivenöl  
3 EL Bschorle Essig  
1 EL Senf mild  
Salz und Pfeffer  
Jungsalat  
Schnittlauch

### Nährwert Portion

655 kcal  
35 g Eiweiss  
1 g Kohlenhydrate  
53 g Fett

### Zubereitung

- 1** Zwiebel und Knoblauch hacken und mit Essig, Öl und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Cervelat schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
- 3** Restliche Zutaten (ohne Jungsalat) in kleine Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben, gut vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- 4** Auf einem Teller mit Jungsalat ein Bett anrichten und den Wurst-Käsesalat darauf anrichten. Mit Scheiben vom Ei und Schnittlauch garnieren

