

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017» Das Finale

### Wurst-Käse-Salat

Wer kennt ihn nicht, den traditionellen, schweizerischen Wurst-Käse-Salat?

#### Für 4 Personen

#### Wurst-Käse-Salat

- 2 Cervelats, geschält, halbiert und in Scheiben geschnitten
- 100 g Greyerzer, in Stengeli geschnitten
- 100 g Tilsiter, mild, in Stengeli geschnitten
- 6 Radiesli, gewaschen, in feine Rondellen geschnitten
- 2 Essiggurken oder ½ Salatgurke geschält, in Scheiben geschnitten
- 2 Tomaten, gewaschen, in Schnitze geschnitten
- 1 - 2 Eier, hartgekocht, geschält, in Schnitze geschnitten
- 1 EL Senf
- ¼ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 4 EL Obstessig
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- 6 - 8 Salatblätter, gewaschen

Cervelats, Greyerzer, Tilsiter, Radiesli, Essiggurken oder Salatgurke, Tomaten und Eier in eine Schüssel geben.

Senf, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Obstessig und Sonnenblumenöl zusammen in einer kleinen Schüssel zu einer sämigen Sauce verrühren. Die Salatsauce über Wurst-Käse-Gemüse verteilen, mischen und 10 Min. marinieren lassen.

#### Servieren

Salatblätter in einer Schüssel auslegen. Den Salat noch einmal gut mischen und dann auf den Salatblättern anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.