



Schweizer Wurstsalat

Der Schweizer Wurstsalat ist wohl einer der beliebtesten Wurstsalate. – Mit gebutterten Zwiebelbrot schmeckt der Salat einfach köstlich zur Vesper.

4 Personen

ZUTATEN :

200 g	Schinkenwurst
130 g	Emmentaler
4 – 5	kleine Gewürzgurken
4	mittlere Rispen-Tomaten
1	rote Zwiebel
1	Apfel
3 EL	Schnittlauch
3 EL	Weißweinessig
3 EL	Gewürzgurkensud
3 EL	Öl
1 EL	Senf (gehäuft)
1 EL	Zitronensaft
2 Prisen	Salz
1 Prise	Zucker
2 Prisen	schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

1 Schinkenwurst und Käse in Streifen schneiden. Gewürzgurken in Scheiben. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Apfel ebenfalls schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und die Viertel in stife schneiden. Die Tomaten vierteln, das Innere heraus schneiden und dann die Tomaten in Streifen schneiden.

2 Aus dem Weißweinessig, Gewürzgurkensud, Zitronensaft, Senf und Öl eine Marinade rühren. Mit wenig Salz (zu Zutaten haben schon Salzanteile), und kräftig mit Pfeffer würzen und abschmecken.

3 Die vorbereiteten Zutaten für den salat in eine Schüssel geben, die Marinade und den in kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch unterheben. Noch etwa 30 Minuten bis zum Verzehr durchziehen lassen.