



Moderner Wurst-Käse-Salat

Der Wurst-Käse-Salat ist ein echtes Stück Schweizer Bistro-Kultur. In dieser modernen Version wird er nicht einfach nur kalt zusammengemixt, sondern mit angebratenen Cervelatwürfeln auf ein neues Level gehoben. Knusprige Croûtons, frische Kräuter und ein knackiger Blattsalat sorgen für den perfekten Mix aus herzhaft, frisch und crunchy. Schnell gemacht, perfekt als Sommergericht oder deftige Vorspeise.

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Cervelats, geschält,
in kleine Würfel geschnitten
Ca. 150 g Gruyère oder anderer rezentzer Käse,
in kleine Würfel geschnitten
(Menge etwa gleich wie Cervelats)
4 Essiggurken, klein gewürfelt
1 Tomate, klein gewürfelt
1 Handvoll glatte Petersilie, fein gehackt

2 EL Olivenöl

1,5 EL Weissweinessig oder Apfelessig

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Ein paar Blätter grüner Salat
(z.B. Lollo, Kopfsalat) zum Anrichten

2-3 Essiggurken, in Scheiben, zur Deko

Frische Kräuter zum Bestreuen:
Petersilie & Schnittlauch

Optional: Croûtons
(selbstgemacht oder fertig)

Zubereitung:

- Cervelats anbraten**
Die gewürfelten Cervelats in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer bis hoher Hitze knusprig anbraten. Danach in eine grosse Schüssel geben.
- Käse und Gemüse vorbereiten**
Gruyère, Essiggurken und Tomate klein würfeln und zur Schüssel mit den Cervelats geben.
- Kräuter hacken**
Die Petersilie fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben.
- Marinade anrühren**
Olivenöl und Essig direkt in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Alles gut vermengen, sodass sich die Marinade gleichmässig verteilt.
- Anrichten**
Blattsalat auf Tellern auslegen. Den Wurst-Käse-Salat darauf verteilen, mit Essiggurkenscheiben garnieren und mit gehackter Petersilie und Schnittlauch bestreuen. Zum Schluss Croûtons darüberstreuen.
- Servieren**
Sofort geniessen, am besten mit knusprigem Bauernbrot oder einem frischen Züpfle.

Weinempfehlung

Jean-René Germanier Gally
Assemblage Rouge AOC Valais

<https://www.denner.ch/de/weinshop/jean-rene-germanier-gally-assemblage-rouge-aoc-valais-p050295>

