

Seidewitzer Wurst-Käse-Salat

Zutaten:

400 g Seidewitzer Jagdwurst

200 g Emmentaler
4 mittelgroße Essiggurken

1 rote Zwiebel
½ Knoblauchzehe
8 EL Öl
5 EL Apfelessig
1 EL Senf
2 EL Mayonnaise
5 EL Gurkensud
Salz/Pfeffer

½ Bund Schnittlauch
1 rote Zwiebel



Zubereitung

Für den Salat:

Wurst, Käse und Gurken in feine Streifen schneiden.

Für das Dressing:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit allen anderen Zutaten verschlagen, salzen und pfeffern. In einer Schüssel mit dem Salat vermengen, etwas ziehen lassen und eventuell noch einmal abschmecken. Zum Garnieren den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Dazu passt herzhaftes Bauernbrot.

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.