Einfacher Schweizer Wurstsalat



Zutaten

- 600 g Fleischwurst
- 180 g Emmentaler
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 6 kleine Radieschen
- 60 g Cornichons mit feuriger Chili - Gewürzgurken
- 3 Stiele Blattpetersilie

Zutaten Dressing

- 50 ml Öl
- 15 ml Apfelessig
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Löwensenf - scharf
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Fleischwurst und Emmentaler in feine Streifen schneiden.
- Zwiebel und Radieschen in dünne Scheiben schneiden.
- Cornichons fein würfeln und die Blattpetersilie sehr fein hacken.
- Alle Zutaten für das Dressing in ein leeres Schraubglas geben, mit Deckel verschließen und kräftig schütteln, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
- Zum Schluss alles in einer großen Schüssel sorgfältig mischen und den Wurstsalat für 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Portionsgröße: 6 – 8 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach