

Gebratener Wurst-Käse-Salat

Rezept für 4 Personen, in 15 Minuten zubereitet

«Schmeckt wunderbar mit gebratener
KNEUSS Guggeli-Salatwurst»

Zutaten

- 600 g KNEUSS Guggeli-Salatwurst, in Scheiben schneiden und kurz braten
- 200 g Käsestäbchen, Gruyère oder Emmentaler oder was du magst
- 2 rote Zwiebeln, in Ringe schneiden
- 50 g Essiggurken, in Würfel oder Rädchen schneiden
- Tomatenscheiben und Frühlingszwiebelrollen
- Schnittlauch, frisch geschnitten

Salatsauce

- 1 dl Balsamico Essig
- 2 dl Oliven- oder Rapsöl
- 1 dl KNEUSS Guggeli Fond (siehe separates Rezept)
- 1 EL Senf
- 1 EL Zucker
- 1 Pr. Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alle Zutaten kurz mixen und abschmecken.
Wer Lust hat gibt noch etwas frischen Knoblauch in die Sauce.

Tipp

Dazu passen wunderbar Bratkartoffeln.