

Wurst-Käse-Salat im Silserli

Geben Sie dem Wurst-Käse-Salat Zeit, sich zu entfalten.
Er schmeckt einfach besser, wenn er 1-2 Stunden
vor dem Genuss zubereitet wird.

Zutaten

250 g Salatwurst
150 g Käse
1 Essiggurke
4 Radieschen
1 kl. Zwiebel
4 EL Essig
2 EL Wasser
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
4 EL Öl
Schnittlauch

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1 Salatwurst, Käse, Essiggurke, Radieschen und Zwiebel in feine Streifen schneiden.
- 2 Essig, Wasser, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl unter Rühren dazugeben. Unter die Wurst-Käse-Mischung geben und kurz ziehen lassen.
- 3 Die Silserli der Länge nach einschneiden und etwas auseinanderdrücken, sodass eine Öffnung für den Salat entsteht. Den Wurst-Käse-Salat einfüllen. Mit Schnittlauch garnieren.

Tipp

Anstatt in Silserli zu füllen, auf Teller anrichten.
Perfekt zum Mitnehmen.

