



Cervelat-Salat "de luxe"

Grüne Spargeln, knackige Radiesli, Frühlingszwiebel, junge, zarte Zucchini, aromatische Piccadilly-Tomaten, Ei, eine Handvoll Kräuter und Lattich, dazu eine Sauce nach italienischer Art mit gutem, weissem Balsamico, da fällt dem Cervelat fast nur noch einen Nebenrolle zu - Das Schweizer Nationalgericht in der Sonntagsversion.

Zutaten

- 1 Cervelat
- 100g grüne Spargeln, gegart
- 2 Piccadilly-Tomaten
- 1 junge hellgrüne Zucchini
- 3 Radiesli
- 1 hart gekochtes Ei
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 handvoll Kräuter
(Portulak, Petersilie, Rucola)
- 2-3 Lattichblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 3El Rapsöl
- 2El weisser Balsamico
- Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Rapsöl und Balsamico vermischen und die Knoblauchzehe dazupressen. Kräuter eher grob hacken, zur Sauce geben und vermischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Sauce ziehen lassen.

Kiele vom Lattich flach wegschneiden. Blätter längs halbieren und zu 2cm breiten Streifen schneiden. Auf einem Teller anrichten.

Cervelat schälen und längs halbieren, zu aneinander liegenden Halbmonden schneiden und auf das Lattichbett legen.

Zucchini längs halbiern und zu Scheiben schneiden. Tomaten vierteln. Spargeln zu 3-4cm langen Stücken schneiden. Ei zu Schnitzen schneiden. Radiesli zu dünnen Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden.

Spargeln in die Mitte des Cervelats geben. Zucchini und Radiesli um die Cervelats herum drapieren. Tomaten- und Eierschnitze darauf legen. Frühlingszwiebel darüberstreuen. Zum Schluss die Sauce über den Salat träufeln.





