Wurst-Käse-Salat

Der Wurst-Käse-Salat ist zwar ein einfaches, aber kein banales Gericht. Zutaten wie Essiggurke, Radiesen und Ei machen nicht nur geschmacklich, sondern in seiner ganzen Organeolepik interessanter. Darum wird der Käse geraffelt und nicht gewürfelt, so kommt sein Geschmack besser zur Geltung und er nimmt die Sauce besser auf, was einem angenehmen Kaugefühl sehr förderlich ist.

Zutaten (1 Portion)

1	Cervelat (120g)
60g	Käse (Sternenberger, Tilister mild)
1	hartgekochtes Ei
2-3	Radisli
1	Essiggurke
1/4	Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
3El	Sonnenblumenöl
2El	Obstessig (Gölles)
	Salz und Pfeffer
	Blattsalat

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken und mit Essig und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Cervelat schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Restliche Zutaten (ohne Käse) in etwas kleinere Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel geben und den Käse mit der Röstiraffel dazureiben. Alles gut vermischen. Auf einem Teller ein Bett mit Blattsalat anrichten und den Wurst-Käse-Salat darauf anrichten.

Sonnenblu
Huile de Tournes
Olio di Girasole