



KÄSE- WURST-SALAT BADISCHER ART

mit
DER RADEBERGER
Nussig

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

Für 3-4 Personen:

Salat:

- 500 g Fleischwurst
- 250 g Käse eurer Wahl (Heinrichsthaler Elbländer Nussig, DER RADEBERGER Bierkäse, etc.)
- 3 Gewürzgurken
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

Dressing:

- 1 TL scharfer Senf
- 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Essiggurken-Flüssigkeit
- 4 EL Fleischbrühe
- 4 EL Pflanzenöl
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Fleischwurst, Gewürzgurken sowie Käse* in Stifte schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe klein hacken. Alles in eine große Schüssel geben und vermengen.

Nun zum Dressing:

Senf, Weißweinessig, Essiggurken-Flüssigkeit, Fleischbrühe, Pflanzenöl und geschnittenen Schnittlauch so vermengen, dass eine homogene Flüssigkeit entsteht. Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Salat geben. Alles gut verrühren und den Salat für 1 – 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. So können sich die Aromen optimal entfalten.

*Beim Käse könnt ihr experimentell werden:

Wer es nussig mag, wählt den Elbländer Nussig (Portion). Für Freunde der Bierbraukunst, könnt ihr unseren würzigen Bierkäse von DER RADEBERGER wählen. Heinrichsthaler bietet auch weitere Optionen, z. B. mit Bärlauch.

Probiert euch aus!

*Guten
Appetit!*

Mein Stück Natur.