



www.timskitchen.de

Rustikaler Wurstsalat

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

700	g	Fleischwurst (Lyoner)
300	g	Le Gruyère Käse
200	g	Cornichons
1	Stück	rote Zwiebel
6	EL	Gurkenwasser von den Cornichons
6	EL	Sonnenblumenöl
6	EL	weißen Balsamico
1	TL	Dijon Senf
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 10 Minuten

Zubereitung:

Die ideale Brotzeit für Biergartenwetter.

Die rote Zwiebel schälen und in ganz feine Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

Den Käse und die Wurst in Streifen schneiden und alles in die Schüssel geben. Die Cornichons schneide ich der Länge nach in dünne Scheiben und gebe diese ebenfalls in die Schüssel.

Jetzt Gurkenwasser, Senf, Balsamico, Öl und Salz und in die Schüssel geben und alles gleichmäßig vermischen. Noch einmal abschmecken und servieren.