

Käse-Wurst-Salat mit frischem Gemüse

4 Personen als Hauptgericht



100 g Schnittkäse, z.B. Grünländer	in Streifen schneiden
200 g Aufschnitt, z.B. Lyoner	in Streifen schneiden
700 g Gemüse, z.B. Paprika, Radieschen, Kirschtomaten, Möhren, ...	waschen, putzen, und in feine Streifen schneiden, Tomaten vierteln, Radieschen in Scheiben schneiden
2 Zwiebeln	in Ringe schneiden
2 Gewürzgurken	würfeln
	Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2 Eßl. Essig	Zutaten verrühren und über die Salatzutaten geben. 20 Minuten min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.
4 Eßl. Gurkenwasser	
4 Eßl. Rapsöl	
Salz, Pfeffer	

Dieser Käse-Wurst-Salat schmeckt sehr frisch und passt perfekt zu Laugenbrezeln und unserem Schorleprinz.

Der Salat lässt sich nicht gut aufbewahren. Er sollte frisch verzehrt werden.

Eine Empfehlung vom

Weingut Johann C. Runkel, Jugenheim www.runkel-weine.de