# Wurst-Käse Salat

Mit diesem ebenso einfachen wie preiswerten Rezept hat der kleine Hunger keine Chance. Der Wurst-Käse Salat ist die ideale Zwischenmahlzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 550 g | Extrawurst |
| 350 g | Käse (Emmentaler) |
| 3 Stk. | Zwiebel |
| 8 EL | Apfelessig |
| 8 EL | Sonnenblumenöl |
| 2 EL | Senf |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den Wurst-Käse Salat zuerst den Käse und die Wurst in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte davon in die Marinade einrühren.

2. Wurst, Käse und zwei Drittel der Zwiebeln miteinander vermischen und mit der Marinade begießen. Mindestens 30 Minuten lang durchziehen lassen. Salat auf Tellern anrichten, mit den restlichen Zwiebelringen belegen, mit dem Rest Schnittlauch bestreuen und servieren.

## Tipp

Zum Wurst-Käse Salat schmecken Gewürzgurken und frisches Baguette.