

Wenn der Salat Wurst ist

Landläufig heisst das Gericht Wurstsalat, doch es ist nicht wurst, welche Wurst reinkommt. Es muss schon Cervelat sein. Abgesehen davon ist die kulinarische Spielwiese bei diesem Nationalgericht weit.

Rezept: Margaretha Junker Foto: Pia Grimbühler



SCHAU MAL
Der Klassiker
mit Käse
[migusto.ch/
wurstkaesesalat](http://migusto.ch/wurstkaesesalat)

Cervelatsalat

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

4 Riesencervelats
1 Zwiebel
1 Bund Radieschen
3 EL Weissweinessig
5 EL Rapsöl
1 EL grobkörniger Senf
Kräutersalz
100 g gemischter Blattsalat

Cervelats in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Radieschen in feine Rädchen schneiden. Alles mischen. Essig und Öl mit Senf zu einer Sauce rühren. Mit Kräutersalz würzen. Alles mit den Cervelats mischen. Wurstsalat auf Blattsalaten anrichten, nach Belieben Schnittlauch fein darüber schneiden.

ZUBEREITUNG

ca. 15 Minuten

Pro Person ca. 20 g Eiweiss, 46 g Fett,
3 g Kohlenhydrate, 2150 kJ/520 kcal