

# SCHWEIZER WURSTSALAT

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 5 Schweizer Cervelats\*  
(ersatzweise 5 Knacker)
- 200 g Emmentaler
- 1 rote Zwiebel
- 5 kleine Essiggurken
- 1 grüner Paprika
- 1/2 Bund Schnittlauch

## Dressing:

- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL scharfer Senf
- 2 EL Wasser

## Zubereitung:

Cervelats schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Emmentaler in ca. 2 cm lange dünne Stifte schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Halbringe schneiden. Gurken in dünne Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel miteinander vermengen.

Für das Dressing Weißweinessig, Rapsöl, Senf und Wasser gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Salat gießen, gut durchmischen und mit reichlich kleingeschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

\*Schweizer Cervelat und österreichische Cervelat ist nicht das Gleiche. Schweizer Cervelat ist am ehesten mit österreichischer Knackwurst zu vergleichen, während österreichische Cervelat salamiähnlichen Charakter hat. In Deutschland kann ersatzweise Lyoner genommen werden.