

Feine Genussmomente mit Brunos

Wurst Käse Salat



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

2	Cervelats
100 g	Kräuter-Bergkäse
4	Radiesli
5	Cherrytomaten
4	Mini-Snackgurken
1	rote Zwiebel
2	gekochte Eier
30 g	Brunnenkresse
1 EL	Butter
	Pfeffer
	Bruno's Salatsauce Französisch
	Bruno's Salatsauce Spanisch

Wurst Käse Salat mit Cervelat – ein schweizer Klassiker der zu jeder Jahreszeit passt. Egal ob als Vor- oder Hauptspeise, der Wurst Käse Salat schmeckt immer und überall. Und mit etwas Geschick angerichtet ist er ein wunderbarer Augenschmaus.

Zubereitung

1. Die Cervelats schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erwärmen, die Cervelats-Scheiben scharf darin anbraten und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. 2. Den Käse in feine Streifen schneiden. 3. Die Radiesli, die Gurken und die Cherrytomaten waschen, in beliebige Formen schneiden und in kleinen Schalen bereitstellen. 4. Die Rote Zwiebel in Ringe schneiden. 5. Die Eier in dünne Scheiben aufschneiden. 6. Auf einer beliebigen Anrichtplatte, einem Anrichtbrett oder einem Teller die Brunnenkresse verteilen. 7. Die noch lauwarmen Cervelats-Scheiben darüber anrichten, den Käse darauf platzieren und mit dem Gemüse, den Zwiebelringen und den Eierscheiben ausgarnieren. 8. Zum Schluss alles mit Bruno's Salatsauce Französisch und Bruno's Salatsauce Spanisch beträufeln.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch