



WURST-KÄSE-SALAT

von Viviane Klein



ZUTATEN

- 300 g Lyoner
- 200 g Gouda
- 1 Zwiebel
- 4-6 Essiggurken (je nach Größe)
- 1 EL Sanfte Traube*
- 3 EL Gurkenwasser
- 3 EL Griechisches Olivenöl*
- 1 TL Knobi Senf*
- Royales Genuss Salz* aus der Mühle

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Lyoner in Streifen, Gouda in kleine Würfel, Zwiebel in ganz feine halbe Ringe und die Essiggurken in feine Stifte schneiden.

Alles in eine Schüssel geben.

In einer kleinen Schüssel Sanfte Traube, Gurkenwasser, Olivenöl, Knobi Senf und Royales Genuss Salz aus der Mühle zusammen mischen und über den Wurst-Käse Salat geben.

Gut durchmischen und eventuell nochmal mit Royalen Genuss Salz abschmecken.

TIPP

Tolle Vesper!

Serviere den Salat gerne zu rustikalem Brot oder Laugengebäck!