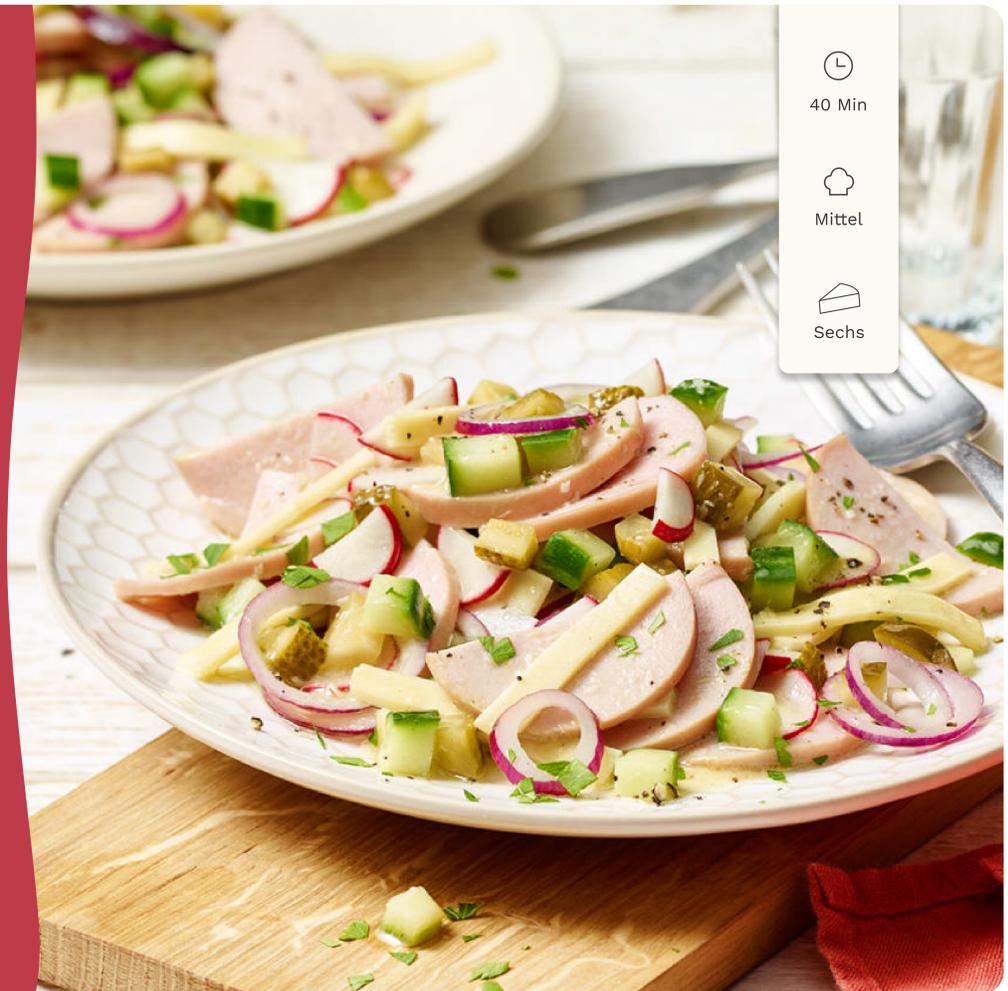


# Leichter Fleischwurstsalat mit Käse

Frische Radieschen und Gurken treffen auf würzigen Bergkäse und unsere Herta Fleischwurst: So schmeckt Fleischwurstsalat auf die leichte Art. Zubereitet für 6 Personen und abgerundet mit aromatischen Kräutern ist der Salat ein Genuss für die ganze Familie.



40 Min  
Mittel  
Sechs

## Zutaten

250 g Herta Fleischwurst  
100 g würziger Bergkäse (z. B. Greyerzer, Appenzeller)  
Butter

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

Sauerbrot

### OBST & GEMÜSE

2 Gewürzgurken  
1/2 kleine Salatgurke (ca. 100 g)  
1/2 Bund Radieschen  
1 Frühlingszwiebel  
1 rote Zwiebel

### GEWÜRZE

2 TL Senf  
1 TL Meerrettich  
2 Prisen Zucker  
Salz  
Pfeffer  
1 Bund Schnittlauch  
1 Kästchen Kresse

### ÖL & ESSIG

6 EL Apfelessig  
6 EL Pflanzenöl

## Anleitung

### 1. SCHRITT

**250 g Herta Fleischwurst** längs halbieren und in Scheiben schneiden. **100 g Käse** in dünne Streifen schneiden.

### 2. SCHRITT

Für die Marinade **6 EL Essig**, **2 TL Senf** und **1 TL Meerrettich** glattrühren. Mit etwas **Zucker** sowie **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **6 EL Wasser** zugeben und **6 EL Öl** langsam einrühren.

### 3. SCHRITT

Fleischwurst, Käse und Marinade gut vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

### 4. SCHRITT

In der Zwischenzeit **2 Gewürzgurken** in dünne Scheiben schneiden. Eine **halbe Salatgurke** putzen, schälen, längs halbieren, Kerne entfernen und klein würfeln.

### 5. SCHRITT

Das **Gemüse** waschen und schneiden: **1/2 Bund Radieschen** in dünne Scheiben, **1 Frühlingszwiebel** und **1 rote Zwiebel** in dünne Ringe, **1 Bund Schnittlauch** in kleine Röllchen.

### 6. SCHRITT

**1 Kästchen Kresse** abschneiden und alle Zutaten unter den Fleischwurstsalat mischen.

### 7. SCHRITT

Nochmals abschmecken und genießen.

### 8. SCHRITT

Dazu schmeckt ein frisches Sauerbrot mit Butter.

### GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Toll wirkt der Fleischwurstsalat in kleinen Gläschen angerichtet.

## Nährwerte pro Portion

Energie	1342 kj / 321 kcal
Fett	29,0 g
Kohlenhydrate	3,0 g
Eiweiß	11,0 g