

## **Wurst-Käsesalat**

### **Zutaten:**

2 EL Weißweinessig  
2 EL Sonnenblumenöl  
Pfeffer  
1 EL grobkörniger Senf  
50 ml kräftige Fleischbrühe  
2 rote Zwiebeln  
600 g Fleischwurst  
200 g Käse (z.B. Emmentaler)

### **Zubereitung:**

Essig, Öl, Pfeffer, Senf und Fleischbrühe in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Gewürzgurken würfeln. Die Fleischwurst häuten, vierteln und in Scheiben schneiden.

Den Käse in Stifte schneiden. Alle Zutaten mit der Marinade gut mischen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmals gut abschmecken mit Salt und Pfeffer.

**Guten Appetit!**