

Käse-Wurst-Salat

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Würziger Käse, z.B. Gouda oder Emmentaler
200 g	Leberkäse
½ Bund	Radieschen
½	Paprika
1-2	kleine Zwiebeln
3	Kleine Gewürzgurken
150 g	Joghurt, 3,5 % Fett
3 EL	Mayonnaise
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Käse und Wurst in feine Streifen schneiden.
- Radieschen und Paprika waschen und Spalten bzw. Streifen schneiden. Die Gewürzgurken würfeln.
- Die Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden und mit den anderen geschnittenen Zutaten in eine Salatschüssel geben.
- Aus dem Joghurt und der Mayonnaise sowie etwas Gurkenwasser eine Marinade herstellen und mit Salz und Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
- Die Sauce über die geschnittenen Zutaten geben und 30 Minuten ziehen lassen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Tipp:

Wer keinen Leberkäse mag ersetzt diesen durch Salami oder Schinkenwurst. Als vegetarische Alternative schmeckt fein geschnittener Kohlrabi sehr gut.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 251 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
166 kcal	13,7 g	2,39 g	7,94 g	225 mg