

## Wurst-Käse-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

1 EL milder Senf

2 EL Aceto balsamico bianco

3 EL Rapsöl

½ dl Gemüsebouillon

3 EL Joghurt nature

1 Knoblauchzehe

1 Bund glattblättrige Petersilie

½ TL Salz

wenig Pfeffer

1 rote Zwiebel

1 Gurke

250 g Datteltomaten

4 Cervelats

150 g Gruyère

1. Senf, Aceto, Öl, Bouillon, Joghurt und Knoblauch in einen Messbecher geben. Petersilienblätter abzupfen, Sauce pürieren, würzen.
2. Zwiebel in Ringe schneiden. Gurke teilweise schälen, längs halbieren, entkernen, in Würfeli schneiden, Tomaten halbieren.
3. Cervelats schälen, längs halbieren, in Scheiben, Käse in Scheibchen schneiden, alles zur Sauce geben, mischen.

**Tipp:** Cervelats zuerst grillieren, dann schneiden und noch heiss unter den Salat mischen.

