

# Wurst-Salat

## **Für 4 Personen):**

3-4 Kochwürste	4 Gewürzgurken	200 g junger Gouda
1 EL Senf	2 EL milder Wein-Essig	2-3 EL Pflanzenöl
1 Bund Kerbel	Pfeffer, Salz	Zucker, Butterschmalz

Die Würste in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben braten, bis sie eine leicht bräunliche Farbe bekommen. Gurken und Käse in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und die Wurstscheiben hinzufügen. Senf, Essig und Öl dazugeben und alles gut verrühren. Den Wurstsalat mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Den Kerbel säubern, fein hacken und zum Schluss unter den Salat heben.

Wer mag, kann auch noch Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch hinzufügen.

Rainer Sass am 28. April 2019