

Käse-Wurstsalat mit knusprigen Brezen-Croûtons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditioneller Wirtshaussalat, aber auch als Snack oder Abendessen gedacht

Zutaten

- 200 g Fleischwurst oder Mortadella in 1/2 cm dicken Streifen
- 150 g Bergkäse in 1/2 cm dicken Streifen
- 4 Gewürzgurken in 1/2 cm dicken Streifen
- 2 rote Paprikaschoten, gewaschen, entkernt, in 1/2 cm dicken Streifen
- 3 rote Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben.
- 1 Bund kleines Schnittlauch, gehackt
- 2 EL süßer, bayrischer Weißwurstsenf
- 5-6 EL Weißwein-Essig
- 4-5 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker nach eigenem Geschmack
- 2 Laugenbrezel in 1 cm großen Würfeln

Zubereitungsart

Schritt1

Die Fleischwurst-Gurken-Zwiebel- und Käsestreifen mit den Paprikaschoten in eine Salatschüssel geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer und 1 Prise Salz würzen.

Schritt2

Den Senf mit dem Weißweinessig, etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und 3-4 El Öl kräftig darunter schlagen, herzhaft abschmecken, den Schnittlauch dazu geben.

Schritt3

Über den Salat geben, mengen, 20 min. durchziehen lassen, danach ev. noch etwas nachschmecken.

Schritt4

Die Brezen Würfel in 1-2 El Öl in einer Stielpfanne knusprig braten und kurz vor dem servieren unter den Salat heben.

Schritt5

Schritt6

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** in 20 Minuten, preiswert, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaese-wurstsalat-mit-knusprigen-brezen-croutons/>