

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

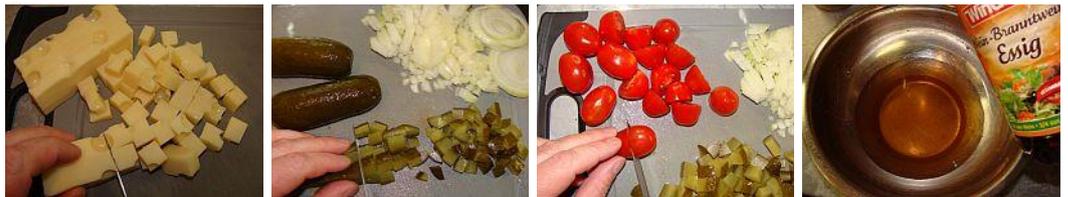
Fränkischer Wurstsalat

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 g Lyoner in Streifen, 200 g Emmentaler, 1 mittl. Zwiebel, 1 Ei,
- Salz, Pfeffer, 2 TL Senf, 150 g Datteltomaten, 3 große Essiggurken,
- 5 EL Gurkenwasser, je 5 EL Essig & Öl, 2 TL Zucker, Maggi,
- Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Käse mittel würfeln u. in einer Schüssel kühl stellen. Zwiebeln abziehen, $\frac{1}{3}$ Zwiebel in Ringe schneiden, Rest mit Gurken klein würfeln. Tomaten halbieren. Ei hart kochen, abkühlen lassen u. vierteln.



2. Essig mit 4 EL Wasser, Gurkenwasser, Salz, Pfeffer, Senf u. Zucker verrühren. Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Gurken, Zwiebeln u. Kräuter unterheben. 1 Std. kalt marinieren lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Wurst, Tomaten u. Käse in eine passende Schüssel geben, das Dressing darunterheben u. 15 Min. ziehen lassen, mit Eiervierteln, Zwiebelringen u. Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu knusprigen Frankenlaib genießen.

