Frühlingssalat mit Fleischkäsestreifen und Honig-Senfgurken

Endlich wieder Wurstsalatwetter...

Ich habe das Gefühl, dass der Winter nun endlich vorüber ist. Ich habe sozusagen ein gutes Gefühl, ein Frühlingsgefühl.

Bei dem sonnigen Wetter esse ich gerne draußen. Ich nenn es auch: Wurstsalatwetter. Das ideale Klima, um Biergärten aufzuspüren und dort Sonne, kühle Getränke und Wurstsalat zu kosten. Einfach das Leben genießen.

Wer selbst gerne ein Rezept ausprobieren möchte, bekommt nun eine Inspiration für eine etwas andere Art von

Wurstsalat. Ein Wurstsalat aus Fleischkäse und Honig-Senfgurken. Der grobe Fleischkäse lässt sich gut in feine Streifen schneiden. Und Honig-Senfgurken sind meine Lieblingsgurken. Die süß-säuerliche Note passt zum Fleischkäse ausgezeichnet. Wer keine hat nimmt einfach Essiggurken.

Zum Salat gab es geröstete Brotscheiben. Genauso gut könnte ich mir auch eine Brezel vorstellen. Ist Geschmackssache!

Hier die Rezeptur für unseren Wurstsalat, den ich allerdings anders nenne, nämlich **"Frühlingssalat mit Fleischkäsestreifen und Honig-Senfgurken":**

Zutaten

Für 4 Personen

- 500 g Fleischkäse (grober Leberkäse, in dünne Scheiben geschnitten)
- 250 g Honig-Senfgurken
- 2 rote Zwiebeln
- 50 ml Essig
- 30 ml Öl
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Zum Garnieren etwas Radieschenscheiben, Friseesalat, Zwiebelringe und Schnittlauch

Zubereitung

Die dünn geschnittenen Fleischkäsescheiben halbieren und in Streifen schneiden.

Tipp: Je dünner, desto besser.

Dann die Honigsenfgurken aus dem Glas nehmen und ebenfalls in Streifen oder Scheiben schneiden.

Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Fleischkäse- und Gurkenstreifen und Zwiebelringe in eine Schüssel geben.

Die Honig-Gurkenmarinade aus dem Glas mit 50 ml Essig, Öl, 1 EL Senf, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren und über den Salat geben. Vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren den Salat auf Friseeblätter in Teller geben. Mit Zwiebelringen, Schnittlauchröllchen und Radieschenscheiben garnieren.

Tipp: Dazu schmeckt geröstetes Bauernbrot.

Genießerland
Baden-Württemberg