



SCHWEIZER WURSTSALAT MIT APPENZELLER-DRESSING



QimiQ VORTEILE

- Dressings bleiben am Salat haften
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS DRESSING

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Appenzeller Käse, in Stücke geschnitten
80 ml	Pflanzenöl
180 ml	Wasser
90 ml	Apfelessig
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DEN SALAT

500 g	Cervelatwurst, in Scheiben geschnitten
50 g	Appenzeller Käse, gerieben
1	Peperoni(s), klein gewürfelt
1	Rote Zwiebel(n), in Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
2. Cervelat mit dem geriebenen Käse, Paprikawürfel und Zwiebelringe vermengen und mit dem Dressing marinieren.
3. Anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.