



# 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

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>100 g</b>	Appenzeller Käse, in Stücke geschnitten
<b>80 ml</b>	Pflanzenöl
<b>180 ml</b>	Wasser
<b>90 ml</b>	Apfelessig
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DEN SALAT

<b>500 g</b>	Extrawurst, in Scheiben geschnitten
<b>50 g</b>	Appenzeller Käse, gerieben
<b>1</b>	Paprikaschote(n), klein gewürfelt
<b>1</b>	rote Zwiebel(n), in Ringe geschnitten

## ZUBEREITUNG

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