



Hörnlisalat mit Cervelat

Zwei Schweizer Klassiker vereint: Hörnli- und Cervelatsalat. Ein gute Sommermahlzeit und beliebt zum Picknick.

Zutaten (2-3 Portionen)

150g Hörnli
1 Cervelat, ca. 120g
70g Tomate
30g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Essiggurken
1 kleiner Bund Schnittlauch
3El Sonnenblumenöl
2El Apfelessig
20g Sauerahm
1Tl Dijon-Senf
Salz und Pfeffer
1 hartgekochtes Ei
Blattsalat

Zubereitung

Hörnli in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und sogleich mit wenig Öl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Essigurke und Tomate würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch hacken. Schnittlauch gibt mehr Geschmack ab, wenn er ganz fein geschnitten wird. Cervelat schälen, längs vierteln und zu Scheiben schneiden.

Essig, Öl, Senf, Zwiebel, Knoblauch und Sauerrahm gut miteinander vermischen. Mit

Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Zutaten zugeben (ohne Ei) und vermischen. Ev. mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. 1 Stunde ziehen lassen.

Auf Blattsalat anrichten, mit einem halben Ei garnieren mit mit wenig Schnittlauch bestreuen.





