Hörnlisalat mit gebratenem Cervelat

Der gute, gute Hörnlisalat, ohne ihn wär manches sommerliches Grillfest nur halb so schön. Jetzt ist Winter, trotzdem hatte ich Lust auf Hörnlisalat (und Sehnsucht nach dem Sommer).

Ich mag den Hörnlisalat auf die einfache Art: An französischer Salatsauce, mit etwas Zwiebel und Knoblauch und, ganz wichtig, mit gehacktem Ei und Essiggurken, aber mehr nicht, kein Gemüse, keine Schinkenwürfeli oder so. Dazu ein gebratener Cervelat, im Winter halt nicht vom Grill sondern aus der Bratpfanne.

Zutaten (1 Portion)

80g	Hörnli (Bschüssig, mittel)
1	Cervelat
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	gekochtes Ei
2	Essiggurken
	Fertigsalatsauce

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe grob hacken.

Hörnli im Salzwasser al dente kochen, dabei die Zwiebel und den Knoblauch mitkochen. Abschütten und auskühlen lassen.

Das gekochte Ei und die Essiggurken grob hacken und zusammen mit der Salatsauce unter die Hörnli mischen.

Cervelat ein paar Mal einschneiden und ca. 15 Minuten braten, dabei ein paar Mal

wenden.

BSCHÜSSIG
SCHWEIZER TRADITION SEIT 1876
HÖRNLI MITTEL
CORNETTES MOYENNES · CORNETTI MEDI
MEDIUM ELBOWS
VOLG
Delikatess-Gurken
Concombres
FRANZÖSI
SALATSAU
500 ml

FRANZÖSISCH
SALATSAUCE