

Frühlingsalat 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 Honigsenf Gurken 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.