

Bayerische Brotzeit! Rezept/Foto: Wirths PR
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* August 2016

Pikanter Wurstsalat mit Käse (für 4 Personen)

400 g Räucherkäse
 4 Regensburger Würste (etwa 200 g), ersatzweise Lyoner verwenden
 2 Frühlingszwiebeln
 4 Zwiebeln
 4 EL Weinessig
 6 EL Avocado-Öl
 Salz
 Pfeffer
 Schnittlauch

Räucherkäse erst in dicke Scheiben und dann in Streifen, Regensburger in Scheiben und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Zwiebeln in feine, halbe Ringe schneiden und mit etwas heißem Wasser überbrühen. Aus dem Brühwasser, Essig, Avocado-Öl (das mildnussige Öl schmeckt hervorragend an Käsesalaten), Salz und Pfeffer eine kräftige Marinade anrühren. Alle Zutaten unterheben und gut durchziehen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Dazu schmeckt ein original bayerisches Bier, beispielsweise das helle Vollbier von Herrnbräu.

Pro Person: 714 kcal (2987 kJ), 28,2 g Eiweiß, 64,9 g Fett, 3,7 g Kohlenhydrate

Fotohinweis: Wirths PR

