

Krautsalat mit Wurst, Käse und Nüssen

Personen: 4

Zeit: 40 Minuten



ZUTATEN:

- 1 kleiner Kopf Spitzkohl
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel Zucker
- 6 Esslöffel Apfelessig
- 4 Esslöffel Walnussöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Fleischwurst
- 150 g Emmentaler Käse
- Eine Handvoll Schnittlauch
- 50 g Walnusskerne

ZUBEREITUNG:

1. Den Weißkohl vierteln und den Strunk entfernen.
2. Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln und dann waschen.
3. In einer großen Schüssel den Schnittlauch klein schneiden und mit dem geschnittenen Kohl vermengen.
4. In einer separaten Schüssel groben Senf, Zucker, Apfelessig und Walnussöl gut vermischen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Salatsoße über den Kohl gießen.
6. Alles gut vermengen und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit der Kohl die Aromen aufnehmen kann.
7. Währenddessen die Fleischwurst in Ringe schneiden und den Käse würfeln.
8. Nach der Ziehzeit die Wurst- und Käsewürfel unter den Salat heben.
9. Zum Schluss die Walnüsse grob hacken und über den Salat streuen.

TIPP:

- Veganer Snack: Für eine vegane Variante kannst du die Wurst durch gebratene Kichererbsen oder Tofu ersetzen und den Käse ganz weglassen.