



Spätzlesalat

MIT SCHINKEN-FLEISCHWURST UND KÄSE

Zutaten für 4 Personen

250 g WOLF Schinken-Fleischwurst
500 g Spätzle
4 EL Kräuter-Essig
4 EL Öl
200 g Höhlenkäse
125 g Kirschtomaten
je ½ Bund Schnittlauch
je ½ Bund Petersilie
3 Zwiebeln
125 g Rucola
Salz & Pfeffer
Zucker

So geht´s:

1. Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser 16–18 Minuten bzw. nach Packungsanweisung garen. Abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen.
2. Für das Dressing Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 3 EL Öl verrühren. Haut von der Wurst abziehen und zusammen mit dem Käse in Streifen schneiden. Tomaten halbieren, Kräuter fein schneiden. Alles mit den Spätzle mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
3. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In 1 EL heißem Öl bräunen. Rucola waschen und kleiner zupfen. Beides unterheben und den Salat nochmals abschmecken.

Lass es dir schmecken.

Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog