

## Schweizer Wurstsalat mit Croutons

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Lyoner (Fleischwurst)  
100 g Radieschen  
1 Mini-Salatgurke  
150 Gewürzgurken  
200 g Schweizer Emmentaler in Scheiben  
1 kleine rote Zwiebel, klein  
1 El mittelscharfer Senf  
je 4 El Gurkenwasser (von den Gewürzgurken) und milder Weißweinessig  
Salz, schwarzer Pfeffer, Prise Zucker  
6 El neutrales Öl  
½ Bund Schnittlauch  
2 Scheiben Bauernbrot  
½ Tl Kümmelsaat  
20 g Butter

### Zubereitung:

1. Wurst häuten, der Länge nach halbieren, Hälften in dünne Scheiben schneiden.  
Radieschen waschen und putzen, in dünne Stifte schneiden oder hobeln.  
Salatgurke waschen, längs halbieren, Hälften in dünne Scheiben schneiden.  
Gewürzgurke in Scheiben schneiden.  
Käse in Streifen schneiden.  
Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Alle vorbereiteten Zutaten in eine passende Schüssel geben.
3. Senf, Gurkenwasser, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren, über die Zutaten geben.  
Salat vermischen und 15 Minuten abgedeckt durchziehen lassen.
4. Brot würfeln, Kümmel im Mörser grob zerdrücken.  
Butter in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel hineingeben, mit Kümmel bestreuen und bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten, etwas abkühlen lassen.
5. Salat nochmals abschmecken.  
Kümmel-Croutons und fein geschnittene Schnittlauchröllchen kurz vor dem Servieren darübergeben.