



# WURST-KÄSE-SALAT IM BROTLAIB

## ZUTATEN

Für 2 Portionen:

10 Scheiben Fleischkäse  
4 Scheiben Tilsiter  
12 Sandwich-Gurken  
2 rote Zwiebeln  
6 Stiele Petersilie  
4 EL Honigsenf  
60 ml Olivenöl  
100 ml Grevensteiner Original  
Salz  
Pfeffer  
1 Brotlaib

## ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

1. Fleischkäse, Tilsiter und Gurken in längliche dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Senf, Öl und Grevensteiner Original in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing zu den anderen Zutaten geben und alles vermengen.
3. Vom Brotlaib den Deckel abschneiden und das Innere des Brotes mit einem Löffel aushöhlen. Salat in den Brotlaib geben und servieren.