

# Kochen

## Mediterraner Cervelatsalat

Der klassische Cervelatsalat schmeckt auch als abgewandelter, mediterraner Wurstsalat mit Kapern und Dörrtomaten.


### ZEITAUFWAND

VORBEREITUNGSZEIT 20 MIN

RUHEZEIT 15 MIN



## ZUTATEN

 Für 4 Personen

1 Esslöffel Kapern

4 Dörrtomaten in Öl eingelegt

1 Bund Basilikum

1 Esslöffel Balsamicoessig

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Esslöffel Olivenöl

400 g Tomaten

400 g Cervelats

## ZUBEREITUNG

- 1 Esslöffel Kapern mit 4 in Öl eingelegten Dörrtomaten sowie 1 Bund Basilikum sehr fein hacken. 1 Esslöffel Balsamicoessig mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle verrühren, dann 4 Esslöffel Olivenöl unterschlagen.
- 2 Die Kapern- Tomaten-Basilikum-Mischung beifügen. 400 g Tomaten in Würfel schneiden.
- 3 400 g Cervelats häuten und der Länge nach halbieren, dann die Hälften quer in dünne Scheiben schneiden.
- 4 Tomaten und Cervelats mit der Sauce mischen und vor dem Servieren mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.