

Leberkäs-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 rote Zwiebel
- 400 g Leberkäse
- 1 Bund Radieschen
- 150 g Gewürzgurken + 5 EL –Sud
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel schälen, halbieren. Zwiebel und Leberkäse in dünne Streifen schneiden. Radieschen putzen, waschen. Radieschen und Gurken in dünne Scheiben schneiden.

Gurkensud, Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen. Mit Zutaten mischen.

Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.