**Zutaten für 4 Portionen:**

|  |
| --- |
| Für den Salat: |
| **150 g** | Bergkäse |
| **250 g** | Leberkäse |
| **1 Stk.** | Rote Zwiebel |
| **½ Bund**  | Schnittlauch |
| **3** | Gewürzgurken |
| Für das Dressing: |  |
| **1** | Knoblauchzehe gehackt |
| **6 EL** | Apfelessig (oder anderer Essig, dann mit zusätzl. etwas Zucker abschmecken) |
| **6 EL**  | Sonnenblumenöl |
| **2 EL** | Senf, scharf |
| **2 EL** | Senf, süß (bay. Senf) |
|  | Salz / Pfeffer |

Käse und Wurst in Streifen schneiden. Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden oder hobeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing gehackten Knoblauch, Essig, Öl, beide Senfsorten und etwas Salz und Pfeffer gut vermengen (am besten schütteln oder sehr gut rühren, damit eine leicht cremige Emulsion entsteht)

Dressing zu den Zutaten geben und gut durchziehen lassen.

Dazu passt ein würziges Brot und ein kaltes fränkisches Bier.