

# Wurst-Käse-Salat mit Fenchel, Spinat und Röstbrot

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca.

## Zubereitung

3		Scheiben Brot vom Vortag	Brot auf Blech legen, in der Mitte des auf 180°C Umluft (Ober-/Unterhitze 200°C) vorgeheiztem Ofen ca. 10 Minuten knusprig rösten. Herausnehmen, abkühlen.
3	EL	Weissweinessig	
3	EL	Rapsöl	
		Salz und Pfeffer	
2		Cervelats, in Scheiben	Essig und Öl verrühren, würzen. Alle restlichen Zutaten bis und mit Spinat begeben, mischen.
1		Kleiner Fenchel in feine Scheiben	Käse ganz am Schluss mit dem Brot begeben, Petersilie darüber streuen und sofort servieren.
80	g	Spinat	
180	g	Appenzeller oder Tilsiter in Würfeln	
1/2	Bund	Peterli gehackt	

