

# Thurgauer Labskaus-Salat mit Käse

Rezept für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

### Sauce:

4 EL Rapsöl  
2 EL Essig  
2 EL Mayonnaise  
½ Zitrone, Saft  
Salz, Pfeffer  
Petersilie oder Schnittlauch

### Salat:

2 mittelgrosse Randen, gekocht  
2 mittelgrosse, festkochende Kartoffeln, gekocht  
3 Cornichons  
200 g Tilsiter léger  
100 g gekochter Schinken  
100 g grüne Linsen, gekocht  
2 gekochte Eier  
Einige Salatblätter  
Wenig Petersilie oder Schnittlauch

## Zubereitung:

### Sauce:

Öl, Essig, Mayonnaise und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.  
Die Sauce würzen und abschmecken.  
Die Kräuter fein hacken und dazugeben.

### Salat:

Alle Zutaten bis und mit Schinken in kleine Würfel schneiden, mit den Linsen zur Sauce geben und alles gut vermengen.  
Den Salat auf vier Teller verteilen.  
Mit halbierten gekochten Eiern, Salatblättern und Kräutern garnieren.

### Tipp:

*Dazu passt getoastetes Brot.*