

Fruchtiger Käsesalat

Zubereitung

Schneiden Sie den Emmentaler oder einen anderen pikanten Schnittkäse in kleine, 2 cm lange Streifen. Den Käse geben Sie in eine Salatschale. Dann vierteln Sie einen säuerlichen Apfel. Vom Kerngehäuse befreit schneiden Sie ihn in Spalten. Vermischen Sie die Apfelspalten mit den Käsestreifen. Erdbeeren halbieren und mit dem Käsesalat mischen. Verwenden Sie möglichst kernlose Weintrauben, die Sie waschen, trocknen und mit dem fruchtigen Käsesalat vermischen. Gibt es keine kernlosen Weintrauben zu kaufen, halbieren Sie einfach die Trauben und nehmen die Kerne heraus. Aus Joghurt, Senf und Schlagobers rühren Sie eine Salatcreme, die Sie mit einer Messerspitze voll Cayennepfeffer und weißem Balsamicoessig würzen, an. Vermischen Sie den fruchtigen Käsesalat mit dem Dressing und lassen Sie diesen im Kühlschrank gut eine halbe Stunde ziehen.

Tipp: Zum fruchtigen Käsesalat besonders gut geeignet: frisches Baguette.



Zutaten

250 g Emmentaler

1 grüner Apfel

100 g Mandarinen

120 g Erdbeeren

150 g Weintrauben blau und grün

1 EL Joghurt

1 TL Senf

3 EL Schlagobers

Cayennepfeffer

1 TL Balsamico-Essig weiß