

Annemaries Käsesalat

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

400 g Gruyère, mittelreif
2 Bund Radischen
2 Gewürzgurken
2 Frühlingszwiebeln, klein
0.5 Bund Dill
0.5 Bund Petersilie, glattblättrig
5 Esslöffel Balsamicoessig, weiss,
ersatzweise Himbeeressig
6 Esslöffel Naturejoghurt
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle
3 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Meerrettichpaste,
gehäuft, aus dem Glas
2 Scheiben Toastbrot
1 Esslöffel Butter

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.
1 Person: Zutaten vierteln, die
Sauce in Menge zubereiten.

Info

Pro Portion

26 g Eiweiss
35 g Fett
7 g Kohlenhydrate
462 kKalorien
1934 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4–5 Personen

1 Den Gruyère entrinden, dann in Scheiben und diese in Stängelchen schneiden. Die Radieschen rüsten, zuerst in Scheiben, dann diese in Stifte schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Dill und Petersilie ebenfalls fein hacken. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben.

2 Essig, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Zuletzt den Meerrettich unterrühren. Die Sauce über die Zutaten in der Schüssel geben und alles mischen. Vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

3 Das Toastbrot klein würfeln.

4 In einer beschichteten Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Brotwürfelchen darin goldbraun rösten. Unmittelbar vor dem Servieren über den nochmals durchgemischten Käsesalat streuen.

Die leichte Variante: Brotwürfelchen weglassen.