



# Käse-Salat

mit Elbländer Käse

## Grundrezept: 10 Portionen

Es gibt 7 Sorten Elbländer. Da ist für geschmackliche Abwechslung gesorgt. Neben Elbländer „Chili“ gibt es die Geschmacksvarianten „Tomate-Basilikum“, „Pfeffer“, „Bärlauch“, „Der Nussige mit Bockshornklee“, „Natur“ oder „Der Leichte“. Der Salat gelingt auch mit den Elbländer Mini-Käsewürfeln oder einer Mischung verschiedener Elbländer Sorten.

### Baguetteteig

10,250 kg Mischbrot, gewürfelt  
0,125 kg Butter  
1,000 kg Elbländer Chilikäse  
0,875 kg Salatgurke (2,5 Stück)  
0,350 kg rote Zwiebel, in Streifen (2,5 Stück)  
0,400 kg Birnen, gewürfelt (2,5 Stück)  
0,200 kg Cherrytomaten, geviertelt (20 Stück)  
0,030 kg Schnittlauch, in Röllchen (2,5 Bund)

### Teller-Deko/-Auslage

0,500 kg Blattsalat (ca. 30 Blatt)

### Dressing

0,225 kg Weißweinessig  
0,225 kg Rapsöl  
0,100 kg Saure Sahne  
0,035 kg Senf, grobkörnig  
0,030 kg Zucker  
0,015 kg Salz (nach Geschmack)  
0,020 kg Pfeffer

### Premium-Dekor

0,270 kg Lachsschinken (30 Scheiben)

### Zubereitung:

Mischbrotscheiben in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel in Butter goldbraun rösten. Elbländer-Käsescheiben in längliche Rechtecke/Streifen schneiden. Gurke waschen, längs vierteln (auf Wunsch Kerne entfernen) und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in Streifen schneiden. Birne schälen, entkernen und kleine Würfel schneiden. Dressingzutaten mit einem Schneebesen aufschlagen. Salatzutaten zum Dressing geben und vermischen oder Dressing final über den angerichteten Elbländer-Käsesalat geben. Blattsalat waschen, trocknen und auf die Teller verteilen.

Elbländer-Käsesalat mit Kräutermeersalz und Pfeffer abschmecken und auf den Tellern auf bzw. am Blattsalat anrichten.

### Veredlung/Premium Dekor:

Scheiben vom Lachsschinken, Schinken, Bündner Fleisch oder geräucherter Putenbrust zu Röllchen formen, auf den Salat legen und damit garnieren.

Rezept-Nr. K0002

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)