



Würziger Eislöwen Käse-Lauch-Salat

Snack | Vorspeise

ZUTATEN

200 g Heinrichsthaler Käsewürfel,
1 x Zwiebellauch,
1 Stk. Porreelauch,
1 Stk. rote Zwiebel,
20 ml Ketchup,
10 ml Mayo,
10 ml BBQ Sauce,
1 TL Worcestersauce,
2 EL Kräuter d. Provence,
Salz,
grober Schwarzer Pfeffer,
Paprikapulver

ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten

ZUBEREITUNG

Im ersten Schritt Zwiebel- und Porreelauch sowie die einzelne Zwiebel nach Belieben in kleine Stücke schneiden.
Beim Porreelauch darauf achten, nur das helle Ende zu verwenden.

Dann alles zusammen mit den Käsewürfeln in eine Schüssel geben und mit viel Schwung vermengen. Zuletzt BBQ Sauce, Worcestersauce sowie Ketchup hinzufügen und erneut verrühren.

Jetzt nur noch mit Kräutern und Gewürzen abschmecken und fertig!



*Guten
appetit!*