

KÄSE- SALAT EXOTISCH

mit Käse-Snack
Gouda-
Maasdamer

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

für ca. 2 - 4 Personen:

1 Packung Heinrichsthaler
Käse-Snack Gouda-Maas-
damer oder
50 g Heinrichsthaler Portion
Gouda
50 g Papaya
75 g Ananas
75 g Melone (nach Wahl)
50 g Weintrauben hell
2 EL Pekan-Nüsse
2-3 EL Cashew-Kerne
Saft 1/2 Limette

Optional:

Früchte jeglicher Art
Nüsse

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

ZUBEREITUNG

Weintrauben waschen und vierteln. Die Papaya, Melone aushöhlen, entkernen und das entfernte Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Ananasfruchtfleisch von der Schale lösen und ebenfalls in Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Den Saft der Limette über den Mix träufeln und nun beide Portionen des Heinrichsthaler Käse-Snack hinzugeben. Die Pekan-Nüsse und Cashew-Kerne halbieren bzw. brechen und nun alles zusammen unterrühren.

Damit alle Zutaten gut miteinander harmonieren können, gern den Salat im Kühlschrank (abgedeckt) etwas ruhen lassen (ca. 20-30 min). Danach noch einmal umrühren und je nach Vorliebe servieren, ob kalt - als Erfrischung oder bei Zimmertemperatur als fruchtig-frischen Snack genießen.

Dieses Rezept kann natürlich jederzeit frei nach eurem Geschmack angepasst werden. Das betrifft die Mengen der einzelnen Zutaten sowie auch die Wahl der Nüsse oder Früchte. Hier gern auch saisonal entscheiden und bei eurem lokalen Gemüse- / Fruchtlieferanten nachfragen.