

NEUSEE- LÄNDISCHER KÄSE-SALAT

mit
DER RADEBERGER
Bierkäse

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

FÜR 3 - 4 PERSONEN

Für das Dressing:

2 EL Zitronensaft
2 EL Weißweinessig
1/2 TL flüssiger Honig
1/2 TL mittelscharfer Senf
4 – 5 EL Sonnenblumenöl

Salz und schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

1/2 Kopf Eichblattsalat
1 rote Paprika
350 g Heinrichsthaler DER
RADEBERGER Bierkäse in
Portion oder in Scheiben
1 – 2 EL Zitronensaft
1 Kiwi
wahlweise ein Apfel

ZUBEREITUNG

ca.30 min

ZUBEREITUNG

Wir beginnen mit der Zubereitung des Dressings: Dazu den Zitronensaft, Weißweinessig, Honig und Senf in einer Schüssel verrühren. Anschließend Sonnenblumenöl mit einem Schneebesen solange unterrühren, bis ein cremiges Dressing entsteht. Zum Schluss mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Jetzt den Eichblattsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Paprika und den Bierkäse in feine Streifen (oder kleine Würfel bei der Portion??) und die Kiwi in dünne Scheiben schneiden.

Wer mag, kann zusätzlich einen Apfel in feine Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird.

Nun alle Zutaten auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing gleichmäßig beträufeln.

TIPP: Als Beilage empfiehlt sich eine mit Olivenöl beträufelte Scheibe Brot.

Köstlich!

Guten
Appetit!