

KÄSESALAT MIT ÄPFELN



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

Aus dem Kochbuch 'St. Galler Bäuerinnen und Landfrauen kochen'

Zutaten:

Sauce:

180g	Joghurt
3 EL	Rahm
1 EL	Mayonnaise
1 KL	Senf
1 Bund	Schnittlauch
wenig	Salz, Pfeffer, Paprika
3 EL	Apfelessig

1/2	rote Peperoni
1	Essiggurke
200 g	Alpkäse oder Appenzeller
2	Äpfel
6	Radischen

Zubereitung:

Für die Sauce Joghurt, Rahm, Mayonnaise und Senf gut verrühren. Schnittlauch fein hacken und beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und den Essig hinzufügen.

Peperoni und Gurke in kleine Würfel schneiden. Käse mit der Röstiraffel raffeln. Äpfeln vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Radischen ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Alles zur Sauce geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Falls der Salat zu trocken ist, etwas Süssmost dazu geben.

Vor dem Servieren 2 EL Baumnusskerne grob hacken und 1 gekochtes Ei in Scheiben schneiden, Salat damit garnieren.



*Erlebnis
Nahrig*