

ENZ Käsesalat

Für 4 Personen



Zutaten:

- 200 g Vesperkäse
- 200 g Scharfer Mönch
- 2 Essiggurken
- ½ Bund Radieschen
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 6 EL Nature Joghurt
- 5 EL weisser Balsamicoessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Käse entrinden und an der Röstiraffel raffeln, in Schüssel geben
- Radieschen waschen und in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln mitsamt Grün klein schneiden, Gewürzgurken in Scheiben schneiden, Petersilie klein hacken, alles zum Käse geben
- Weisser Balsamicoessig, Joghurt und Olivenöl verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Sauce mit den Zutaten vorsichtig miteinander mischen
- Nach Belieben ausgarnieren
- Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen