



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

0,5 l Getreidekörner
1 Stk. Gurke
1 Stk. Paprika
80 g Schinken
2 Stk. Schalotten
1 Bund Schnittlauch
Kräuteressig
kalt gepresstes Olivenöl
Pfeffer, frisch gemahlen
Kräutersalz
150 g Schafskäse (Brimsen)
Blattsalate

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Schafkäse kann auch Ziegenkäse verwendet werden.:

Annemarie Schöffl

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf*

Pikanter „Körndlsalat“ mit Schafkäse

Zubereitung

- o Gurke in kleine Würfel, Paprika in feine Streifen, Schinken in feine Streifen, Schalotten in Streifen und Schafkäse in Würfel schneiden.
- o Die im Gemüfefond vorgekochten Getreidekörner (z.B. Dinkel, Buchweizen, Grünkern, Weizen,...) völlig auskühlen lassen.
- o Mit Gurkenwürfel, Paprikastreifen, Schinkenstreifen und Schalotten vermischen.
- o Mit leicht verdünntem Kräuteressig, Öl, Gewürzen und Schnittlauch eine pikante Marinade herstellen und den Getreidesalat damit marinieren.
- o Getreidesalat mit einigen Salatblättern dekorativ anrichten und mit Schafkäse bestreuen.

