



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

300 g Gouda  
1 Stk. rote Zwiebel  
1 Stk. Schalotte  
250 g Kirschen  
1 Stk. Apfel  
Zitronensaft  
gehackte Walnüsse  
250 g Sauerrahm  
2 EL Kräutergervais  
Mayonnaise  
2 EL Balsamico  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
Zucker  
Gänseblümchen  
Ampferblätter

## Pikanter Kirschen-Käsesalat

#### Zubereitung

- Käse und geschälte Zwiebel würfelig schneiden.
- Die Kirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entkernen.
- Den Apfel säubern, Kerngehäuse entfernen, kleinwürfelig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird.
- Für die Marinade den Sauerrahm, Kräutergervais, Mayonnaise, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker gut miteinander verrühren.
- Alle Salatzutaten mit den gehackten Walnüssen in eine große Schüssel geben, mit der Marinade übergießen und vermengen.
- Im Kühlschrank zugedeckt etwas durchziehen lassen.
- Den Kirschen-Käsesalat in Schüsseln oder Gläser anrichten, mit Gänseblümchen, Kräutern z.B. Ampferblatt, garnieren und servieren.

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Softige Kirschen - die süßeste Versuchung*