



**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**

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

**Quellen:**

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