



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

Quellen:

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

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.

