



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



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungsrahmen
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

