

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.