

Käsesalat



Zutaten

- 400 g Gruyère, mittelreif
- 2 Bund Radischen
- 2 Gewürzgurken
- 2 Frühlingszwiebeln, klein
- 0.5 Bund Dill
- 0.5 Bund Petersilie, glattblättrig
- 5 Esslöffel Balsamicoessig, weiss, ersatzweise Himbeeressig
- 6 Esslöffel Naturejoghurt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Meerrettichpaste, gehäuft, aus dem Glas
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Esslöffel Butter

Zubereitung

Für 4–5 Personen

1 Den Gruyère entrinden, dann in Scheiben und diese in Stängelchen schneiden. Die Radieschen rüsten, zuerst in Scheiben, dann diese in Stifte schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Dill und Petersilie ebenfalls fein hacken. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben.

2 Essig, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Zuletzt den Meerrettich unterrühren. Die Sauce über die Zutaten in der Schüssel geben und alles mischen. Vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

3 Das Toastbrot klein würfeln.

4 In einer beschichteten Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Brotwürfelchen darin goldbraun rösten. Unmittelbar vor dem Servieren über den nochmals durchgemischten Käsesalat streuen.

Die leichte Variante: Brotwürfelchen weglassen.