AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

KÄSE-SALAT MIT RADIESCHEN

Rezept: www.wildeisen.ch, 1. 4. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein Käsesalat mit vielen erfrischenden Zutaten, die perfekt zusammenpassen. Serviervorschlag: An einem Grillabend als Vorspeise servieren. (+15 Min. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Gruyère, mittelreif	5 EL	Weisser Balsamicoessig
2 Bd	Radieschen	6 EL	Naturejoghurt
2	Gewürzgurken	3 EL	Olivenöl
2	Frühlingszwiebel, klein	1 EL	Meerrettich
0.5 Bd	Dill	2 Tr	Toastbrot
0.5 Bd	Petersilie, glattblättrig	1 EL	Butter
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Eine mittelgrosse Servierschüssel bereitstellen. Die Käserinde wegschneiden und in Stängelchen schneiden. Die Radieschen und die Gewürzgurken in Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln mit dem Grün rüsten und fein hacken. Dill und Petersilie ebenfalls fein hacken.
2. Essig, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Zuletzt den Meerrettich unterrühren. Die Sauce über die Zutaten in die Schüssel geben und alles mischen. Vor dem Servieren mindestens 15 Min. ziehen lassen.
3. Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Würfelchen darin goldbraun rösten. Unmittelbar vor dem Servieren über den nochmals durchgemischten Käsesalat streuen.