

Käsesalat

Zutaten

Für 2 Personen

je 75-100 g Gruyère AOP und Luzerner Rahmtilsiter, in Stäbchen geschnitten
6 Radieschen, klein gewürfelt

Sauce:

2 EL weisser Balsamico-Essig

2 EL Rapsöl

1 EL Milch

1 TL Senf

2 EL Kerbel, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Radieschen und Kerbel zum Garnieren

2 Vollkornbrötchen



Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

1. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.
2. Käse und Radieschen sorgfältig mit der Sauce mischen, auf Teller verteilen, garnieren. Mit dem Brötchen servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 660 kcal, 32g Eiweiss, 43g Fett, 37g Kohlenhydrate.