Käsesalat

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Balsamicoessig, hell	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Senf	1 TL
Honig	1 EL
Olivenöl	8 EL
Zwiebeln, rot	1 St.
Weintrauben, dunkel	200 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Bergkäse	400 g
Walnusskerne	100 g

Zubereitung

1. In einer Schüssel Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Honig miteinander verrühren. Olivenöl unterrühren. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Scheiben schneiden. Weintrauben waschen und halbieren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Käse in Würfel schneiden.

2. In einer Pfanne Walnüsse auf niedriger Stufe ca. 2 Min. fettfrei anrösten. Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen und Käsesalat auf Tellern servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Egal ob übriger Gouda, Bergkäse oder Emmentaler: Verwende deine Käsereste und zaubere ein neues Gericht aus ihnen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	723 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	58 g