

Rezept

Tomaten-Zwiebel-Salat mit Kräuterkäse

Ein Rezept von Tomaten-Zwiebel-Salat mit Kräuterkäse, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 200 g Magerquark | 75 g Schafkäse |
| 100 g Camembert (Halbfettstufe) | 1 Knoblauchzehe |
| 1 kleine Zwiebel | 2 EL Kräuter-der-Provence-Mischung |
| Salz | Pfeffer |
| 2 Bund Frühlingszwiebeln | 6 Tomaten (ca. 400 g) |
| 2 EL Weißweinessig | 1 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 358 kcal

Zubereitung

1. Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen, den Quark hineingeben und darin gut ausdrücken. Den Schafkäse mit einer Gabel zerkleinern, den Camembert fein würfeln. Knoblauch und Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Quark, Käse, Knoblauch und Zwiebel mit 1 EL Kräutermischung in einer Schüssel vermengen, glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank mindestens 1 Std. durchziehen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Stielansätze entfernen.
3. Zwei Teller kreisförmig mit den Tomatenscheiben auslegen, die Frühlingszwiebelringe darüberstreuen. Essig, restliche Kräuter, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing aufschlagen und über den Tomaten-Zwiebel-Salat träufeln. Den Kräuterkäse mittig darauf anrichten.