

Rezept

Käsesalat mit Kräutern

Ein Rezept von Käsesalat mit Kräutern, am 11.06.2026

Zutaten

150 g Hartkäse (z. B. Bergkäse oder Emmentaler)	1/2 Bund gemischte Kräuter (z. B. für grüne Sauce)
1/2 EL Kapern	1 Stück Salatgurke (ca. 100 g)
1 säuerlicher Apfel	1 EL Zitronensaft
4 EL saure Sahne	1 TL scharfer Senf
2 TL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Käse von der Rinde befreien und in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken, Kapern abtropfen lassen und grob hacken. Die Gurke schälen beziehungsweise waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden und mit 1 TL Zitronensaft mischen.
2. Die saure Sahne mit dem übrigen Zitronensaft, dem Senf und dem Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter, Kapern, Gurkenwürfel und Apfel mit dem Käse gründlich untermischen und den Salat nochmals abschmecken.