

Rezept

Käse-Obst-Salat

Ein Rezept von Käse-Obst-Salat, am 25.03.2023

Zutaten

1 Apfel	150 g dunkle Weintrauben
150 g Gouda (max. 45 % Fett i. Tr.)	4 EL saure Sahne
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	¼ TL gemahlener Koriander
Salz	Pfeffer
5 - 6 Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Apfel und die Weintrauben waschen. Den Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Weintrauben abzupfen und halbieren. Das Obst in einer Salatschüssel mischen. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zum Obst geben.
2. Für das Dressing die saure Sahne in ein Schüsselchen geben, mit dem Zitronensaft verrühren und mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Dressing über den Salat träufeln. Die Walnusskerne grob hacken, auf den Salat streuen und diesen servieren.