



Rettich-Käse-Salat

Nebst Rettich und Käse (milder Greyerzer) kommt auch Gurke und Tomate in den Salat, dafür fehlt für einmal die Zwiebel. Und eine Spitzfindigkeit: Rettich und Gurke werden, damit sie nicht zuviel Saft verlieren, zu Stäbchen geschnitten, nicht geraffelt. Der Käse hingegen wird durch die Röstiraffel gerieben, so bekommt er eine rauhere Oberfläche, die die Sauce besser an sich bindet. Die Tomate ist geschmacklich eine Bereicherung und vor allem spendet sie dem ansonsten etwas blassen Salat auflockernde Farbtupfer.

Zutaten (1 Hauptspeise)

160g	Rettich
80g	Gartengurke
100g	Greyerzer
2	Piccadilly-Tomaten

Sauce

3El	Sonnenblumenöl
2El	weisser Balsamico
1/2Tl	Dijon-Senf
30g	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zum Anrichten

Forellensalat
Schnittlauch

Zubereitung

Alle Zutaten für die Sauce verquirlen.

Tomaten vierteln, die Kerne herausheben und das Fruchtfleisch zu kleinen Würfeln

schneiden. Schnittlauch zu feinen Röllchen schneiden. Käse durch die Röstiraffel reiben. Rettich und Gurke zu Stäbchen schneiden. Alles bis auf den Schnittlauch in eine Schüssel geben, Salatsauce zugeben und gut vermischen.

Salatblätter auf einem Teller auslegen, mit wenig Sauce beträufeln.

Rettich-Käsesalat darauf geben und mit Schnittlauch dekorieren.





