Käsesalat

Geraffelt und nicht geschnitten muss er sein, "mein" Käsesalat. Und mit Cornichons und Zwiebel untergemischt. An französischer Salatsauce, zusätzlich mit schwarzem Pfeffer und Muskatnuss gewürzt. Als Käse passt ein eher milder Halbhartkäse, ähnlich einem Tilsiter. Ich habe den reifen Sternenberger aus der Käserei Preisig verwendet. Dazu noch ein wenig vom milden Waldsberger.

Zutaten

120g	Sternenberger reif
40g	milder Waldsberger
1/2	Zwiebel
5	Cornichons
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
1/2	Lattich
3	Datteltomaten
4cm	roter Rettich
1	Ei als Garnitur
	französische Salatsauce

Zubereitung

Käse mit der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Zwiebel hacken, Cornichons in dünne Scheiben schneiden, beides zum Käse geben. Mit Pfeffer und Muskatnus würzen. Salatsauce untermischen.

Anrichten
Lattich in 1cm breite Streifen schneiden, mit Salatsauce beträufeln. Datteltomaten würfeln darauflegen.

Rettich in feine Streifen schneiden, um den Käsesalat legen. Eier vierteln, auf den Lattichsalat legen und mit etwas Kräutersalz würzen.