

# Käsesalat

im Glas



# Käsesalat

im Glas



## ZUTATEN

Für 4 Personen

Viele der Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind im Lebensmittel-Einzelhandel, im Bioladen oder direkt bei Landwirtinnen und Landwirten in Ihrer Region erhältlich.

### KÄSESALAT IM GLAS

- 300 g Sellerie, geschält und in Streifen geschnitten
- 200 g Karotte, geschält und in Streifen geschnitten
- 1 EL Salz
- 100 g Bergkäse, gewürfelt
- 100 g Emmentaler, gewürfelt
- 1 Birne, geschält und gewürfelt
- ½ Zitrone (Saft)
- 50 g Walnüsse, gehackt

### DRESSING

- 50 g Sauerrahm
- 150 g Mayonnaise
- 2 EL Essig
- 2 EL Honig
- ½ Bio-Zitrone (Saft und Zeste)
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl

## ZUBEREITUNG

### KÄSESALAT IM GLAS

Sellerie und Karotte in eine Schüssel geben, 1 EL Salz dazugeben und gut einkneten, anschließend 20 Minuten ziehen lassen. Danach unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Käsewürfel, Birne, Zitronensaft und Nüsse zugeben.

Für das Dressing alle Zutaten außer dem Öl glattrühren. Dann unter Rühren das Öl einfließen lassen. Auf den Käsesalat geben, gut vermengen und abschmecken.

### TIPP

Möchte man den Salat etwas leichter haben, kann etwas Blattsalat (Romanasalat oder Radicchio) beigemischt werden.

Sellerie und Karotten können im Supermarkt auch als Convenience-Produkt mit dem Bayerischen Bio-Siegel im Glas gekauft werden.