

SARNER-KÄSESALAT



Für 4 Personen

- 400 g Seiler Sarnerli
- 2 Bund Radischen
- 2 Gewürzgurken
- 2 Frühlingszwiebeln, klein
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Petersilie, glattblättrig
- 5 EL Balsamicoessig, weiss
- 6 EL Naturejoghurt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Meerrettichpaste, gehäuft
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Das Sarnerli entrinden, dann in Scheiben und diese in Stängelchen schneiden. Die Radischen rüsten, zuerst in Scheiben, dann diese in Stifte schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Dill und Petersilie ebenfalls fein hacken. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben.

Essig, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Zuletzt den Meerrettich unterrühren. Die Sauce über die Zutaten in der Schüssel geben und alles mischen. Vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Brotwürfelchen darin goldbraun rösten. Unmittelbar vor dem Servieren über den nochmals durchgemischten Käsesalat streuen.

seiler
KÄSE SEIT 1928