

GURKEN-SULTANINEN-SALAT



Für 4 bis 6 Personen

- 2 Salatgurken, ca. 800 g, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten
- 1 Hand voll helle und dunkle Sultaninen
- 2 TL Salz
- 300 g Seiler Sarnarli, in kleine Stücke geschnitten

Sauce:

- 300 g Rahmjogurt nature
- 2 EL Zitronenmelisse, fein geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle

Gurken, Sultaninen und Salz mischen. Alles in ein Sieb geben und 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Erst kurz vor dem Servieren Gurken, Käse und Sauce mischen.

seiler

KÄSE SEIT 1928