



seiler sarnerli[®]

SARNER KÄSESALAT



ZUTATEN

für 4 Personen

- 400g Seiler Sarnerli
- 2 Bund Radieschen
- 2 Gewürzgurken
- 2 kleine Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Petersilie, glattblättrig
- 5EL Balsamicoessig, weiss
- 6EL Naturjoghurt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3EL Olivenöl
- 1EL Meerrettichpaste, gehäuft
- 2 Scheiben Toastbroat
- 1EL Butter

ZUBEREITUNG

Das Sarnerli, Radieschen und Gewürzgurken in Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün, den Dill und die Petersilie fein hacken.

Alles in eine Schüssel geben.

Essig und Joghurt verrühren, das Öl dazuschlagen und die Meerrettichpaste untermischen.

Die Sauce über den Salat geben, alles mischen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Toastbrot klein würfeln, in einer Bratpfanne mit etwas Butter goldbraun rösten und direkt vor dem Servieren über den Käsesalat streuen.